Oec. 1827.

Oeconomia. Vini adusti distillatio
494.

~~Oec. dom. N. 54.~~

R

Ueber das Brandtwein-Brennen.

Ein Werk einzig in seiner Art.

Von Wägner.

Neueste Auflage.

Strasburg,
bey Johann Ehrenreich Heilmann
auf der rothen Krebsgasse.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Unter allen Produkten des menschlichen Kunstfleißes befindet sich nicht ein einziges, das, was seinen Gebrauch und Brauchbarkeit anlanget, eine solche Allgemeinheit behauptet, als das Produkt des Brandtweins sich zu verschaffen vermogt hat. Man mag, um zur Berechnung seiner Allgemeinheit einen ohngefähren Maaßstab zu nehmen, entweder auf die Unermeßlichkeit der Quantitäten, in welcher es verfertiget wird, oder auf die ungeheure Strecke von Ländern, durch alle Theile der Welt, wohin es

seinen Absatz verbreitet, oder auf die unendliche Anzahl seiner Consumenten, die sich seiner bedienen, oder auf die unbeschreibliche Mannigfaltigkeit, mit der es in allen Ständen und Gewerben gebrauchet und genutzet wird, Rücksicht werfen: so kömmt ihm immer kein anderes Produkt in solcher Allgemeinheit im mindesten gleich.

Eben so findet sich unter allen Beschäftigungen des menschlichen Kunstfleißes, wodurch Produkte erzeugt und hervorgebracht werden, keine einzige, wo der Kunstfleiß was seinen Nutzen und Nutzbarkeit anlanget, eine vorzüglichere Allgemeinheit behauptet, als wenn derselbe bey blosser Verfertigung und Mittheilung von bereits bekannten Produkten nicht bestehen bleibt, sondern seine wohlthätige Bemühung weiter erstrecket und dahin gerichtet seyn lässet, annoch was bishero unbekanntes auszusinnen, zu erforschen und zu entdecken, sey es zur Schöpfung ganz neuer, noch nicht wissender Produkte, oder sey es, die bey dem Schaffungsprocesse vorkommenden Arbeiten leichter, gewinnbarer und vortheilhafter zu machen. Der Erfindungsgeist, nemlich die, gewiß sehr wenigen verliehene, seltene Fähigkeit, was zu erdenken, was noch nicht erdacht worden, und die,

gewiß auch nicht allen gegebene, ausdaurende Arbeitsamkeit, sich zur Erreichung des Zweck's mit mancherley Versuchen, Probierungen und Experimentirung anhaltend und unermüdet zu beschäftigen: Dieser Erfindungsgeist ist es doch wahrlich, dem das gesamte Menschengeschlecht, in Ansehung aller und jeder Produkte des Kunstfleißes, deren es sich zur Nothwendigkeit, Nützlichkeit und Annehmlichkeit bedienet, erst ihre Entstehung, nachher ihre allgemeine Vermehrung, Verbesserung, Verfeinerung, Veredlung, Vervollkommung und zuletzt ihre leichtere, wohlfeilere, *vortheilhaftere* Schöpfung zu verdanken hat. Beym Kunstfleiße kann ein Produkt sich nur seinen jedesmaligen Besitzern zur Gebrauchnehmung darbieten. Da hingegen beym Erfindungsgeiste eine Erfindung sich zu ihrer Gebrauchnehmung nicht nur den Zeitgenossen, sondern auch jeder folgenden Nachwelt anbietet: so läßt sich, Nutzen und Nutzbarkeit betreffend, eine ausgedehntere Allgemeinheit nicht leicht gedenken.

Wenn nun in dem gegenwärtigen Tractate über das Brandtwein-Brennen gerade beyderley höchste Allgemeinheiten zusammentreffen, indem der dem Publico von Nachkommenschaft zu Nachkommenschaft

nutzende Erfindungsgeist des Verfassers sich just auf einen Gegenstand geworfen, der das herrschendeste Bedürfniß fast aller Völker geworden ist, und es aller Wahrscheinlichkeit nach ferner in der Zukunft verbleiben wird: so verdient ermeldeter Verfasser in dieser zwiefachen Hinsicht für seine vielfachen langjährigen Bemühungen doppelten Dank, der ihm dann so wenig bey dem jetzt lebenden als wenig bey den nachkommenden Kennern seines abgehandelten Faches entstehen wird und entstehen kann.

Der Herausgeber.

Das

Das erste Kapitel.

Wie man durch vollkommnere Einrichtung der Kessel, Schlangen, Kühltonnen und des Mauerwerks, als die bey den mehresten Brennereyen gewöhnlichen, viel Zeit, und ganz sicher ein Viertheil, ja wohl gar ein Drittheil Brennmaterialien ersparen könne.

Man hat vier Hauptvortheile, wodurch man Brennung erspart.

1) Wenn man Zeit spart, das ist, ohne Nachtheil geschwind arbeiten kann, so spart man Brennung, dies ist ein ganz sicherer Satz, und dann

2) wenn man ununterbrochen das Werk treibet so bleibts in steter Hitze, und erfordert, wie begreiflich, auch weit weniger Feuerung, als wenn Blase und Mauerwerk kalt geworden.

3) Wenn man das warme, und oft heiße Kühltonnenwasser benutzt.

4) Wenn man stets trocknes Holz brennt. Es ist zwar dieß wohl einem jeden bekannt, aber unglaublich ist es, wenn man es nicht ganz genau untersucht hat, wie groß der Unterschied des Verbrauchs gegen nasses und trockenes Holz ist, und daher es nicht überflüßig gefunden wird, wenn ich darauf aufmerksam mache.

Wenn ich wenig sage, so differirt es auf 100—25. Es muß also einem guten Haushälter hieran nie fehlen, kein Geld kann besser angelegt werden, als an Holz, um stets trockenes zu haben, man muß es, wenn es möglich, unter Dach liegen haben, wo aber die Seitenwände nicht zu, sondern offen sind, ersteres ist

schäd-

schädlicher als man denkt. Das Holz verliert ausserordentlich in dumpfigen Behältern, besonders wenn es naß hineingepackt wird. Ich habe von allen diesen Beweise gehabt.

Wie man den ersten, zweyten und dritten Vortheil haben kann.

Der Brandtweinskessel muß mehr breit als hoch, und wenn er auch noch so groß, nicht über 3 Fuß tief bis an die Mündung seyn; diese muß ziemlich weit seyn, und an einem Kessel von 200 Pfund Schroot 20 Ellenzoll im Durchschnitt, an einem grössern 1, 2, 3 bis 4 Zoll mehr. Je weiter die Oefnung, je mehr Dampf kann sie verschlingen, der sich in den Huth ansetzt, zu Tropfen sich formirt, und so in die Schlange läuft, wenn selbiger darnach facionirt ist. Der Huth ist von verschiedener Form, der beste ist ein solcher, der eine Krimpe, nicht gerade, sondern einen Zoll Fall nach der Röhre hat, denn was sich sonst in jedem andern anhängt und in Tropfen formirt, das fällt wieder in den

Kessel zurück, und nichts läuft ab in die Schlange, als was in die Krimpe läuft, und was sich in die Helmröhre in Tropfen ansetzt. Diese Röhre, wohin sich besonders der durch die Hitze getriebene Spiritus verfügt, muß sehr weit seyn, und am Kopfe im Umfange 14 bis 16 Zoll, und unten wo sie in die Schlange gesteckt wird, 8 Zoll haben. Nun kann die Schlange auch nur 8 Gänge haben, dann müssen sie aber so viel weiter seyn, damit die nemliche Länge herauskömmt. Die Schlange muß von 10 Gängen, oben die Oefnung sich nach der hohlen Röhre richten, und unten 6 Zoll im Umfange seyn, diese 10 Gänge müssen zusammen 5½ Fuß hoch, und 3½ Fuß im Durchschnitt haben. Die Kühltonne hiezu muß verhältnißmäßig seyn, und je grösser je besser. Sie muß zu dieser Schlange 14 bis 16 Ohm halten, und so hoch seyn, daß sie wenigstens 1½ Fuß über das Obertheil der Schlange mit Wasser bedeckt ist; dieses, eines Theils um das Ablaufen des heissen Wassers in den Kessel, vermittelst einer Renne, in welcher das Wasser durch ein ½ Fuß über der Schlange angebrach-

tes

les Loch in der Kühltonne, welches mit einem Spunde verwahrt wird, und mit einer kupfernen Röhre die 3 Zoll lang ist ausgeschlagen, zu bewirken, andern Theils, daß die Schlange tief genug mit Wasser bedeckt ist, damit der Spiritus oder Dampf, der sich bis in die Schlange hineinzieht, um desto eher durch die Kühle, so das Wasser zuwege bringt, an selbige sich als Tropfen ansetzt und abläuft. Durch eine solche verbesserte Anstalt, die man zwar hie und da schon hat, wovon aber der Nutzen nicht allgemein bekannt ist, ist man im Stande, den Raulauf statt sonst Strohhalmsdicke, wie bey der vormaligen unvollkommenen Einrichtung nicht unrecht in allen Beschreibungen vom Brandtweinbrennen recommandirt worden, und Fingersdicke ganz kalt laufen zu lassen, und der auch wirklich wegen des langen Ganges, den es zu machen hat, ganz kalt läuft. Ungefähr in der Hälfte Zeit wie sonst, kann der Kessel abgetrieben werden, und man spart, da dieses starke Abtreiben nur ein wenig stärkeres Feuer erfordert oder eigentlich das Feuer nur heller brennen

darf,

darf, ein Viertheil ganz gewiß, ja ein Drittheil Holz, denn nunmehro kann das Holz in lichter Flamme brennen, da es sonst langsam darunter verschwielt, und in der längern Zeit weit mehr verthan wird. Durch dieses geschwindere Ablaufen kann man, statt sonst mit einem Kessel zweymal rau abzutreiben, völlig 3 bis 4 mal täglich abtreiben, und so viel Zeit gewinnen, daß man seine gewöhnliche Quantität, so man brennen will, in 4 Tagen der Woche verrichten, und diese 2 Tage, oder allemal um den dritten Tag, Brandtwein distiliren, auch mit dem gewöhnlichen Kessel alle Morgen einsetzen könne, da man den Abend vorher, wenn man rau abgebrannt hat, den Kessel rein, vor allem ganz rein ablaufen läßt, und etwas mit Wasser nachspühlt. Beobachtet man diese Vorsicht nicht, und läßt Brennsel darin, so kann dieses Säure verursachen. Wenn nun der Kessel ganz rein ist, so legt man eine Renne unter die Röhre, so in der Kühltonne angebracht ist, läßt das warme und oft heisse Wasser, so über der Schlange stehet, und einige Oxm ausmacht, in

den

den Kessel laufen; ist das nicht genug, so treibt man durch Zupumpen in die Kühltonne das oben noch befindliche warme Wasser ab, und so hat man lauter schon warmes Wasser in dem Kessel, das die Nacht hindurch, durch das noch übriggebliebene Feuer unter dem Kessel und das in der Hitze seyende über ein Fuß dicke Mauerwerk, am Morgen fast am Kochen ist, mithin nur eine Kleinigkeit Holz kostet, um solches völlig ins Kochen zu bringen. Das Mauerwerk muß von Backsteinen ein Fuß dicke und von der Façon seyn, daß sie, wenn sie bey einander gelegt werden, einen Cirkel formiren. Davon nachgehends ausführlicher.

Es bleibt also nach vorhin beschriebener Art der eine Kessel, womit alles geschiehet und geschehen kann, wenn man auch das Werk noch so stark treibt, in steter Hitze, und erfordert natürlich weniger Holz, als wenn alles erst erkaltet ist. Man kann handgreiflich gewahr werden, wie viel man mehr Holz gebrauchen muß, wenn man am Montage anfängt, da

am

am Sonntag alles wieder erkaltet ist, deswegen schlage ich vor, den Sonnabend den Kessel zum Distiliren anzufüllen, den Kopf aufzusetzen, zu verschmieren, die Brandtweinstonne unterzulegen, so wird der Brandtwein gleich ans Laufen kommen, und braucht man nur zuweilen nachzusehen, wenn der Brandtwein ab ist, und der Kessel bleibt auf die Art stets in Hitze. Daß diese kleine Aufsicht am Sonntage geschieht, gehört in die nemliche Reihe, als daß man an diesem Tage Handlung treibet. Ist dieses nicht unrecht, und wird fast nirgends dafür gehalten, so ist es auch jenes nicht, und man spart in einer mäßigen Brennerey damit jährlich leicht 50 Rthlr. und in grossen 100 und mehr Rthlr.

Durch ein besseres Mauerwerk um die Kessel als die gewöhnlichen, spart man auch Feuerung. Es muß durch Backsteine, 1 Fuß dicke gemauert werden, damit keine Hitze durchdringen kann, alle Hitze muß im Innwendigen bleiben, denn alle die durchs Mauerwerk dringen kann, ist verlohren. Die Steine müssen so ge-

formt seyn, daß wenn sie bey einander liegen, sie einen genauen Zirkel machen, und nur Leimen zur Verbindung, nicht zum Ausfüllen der durch die gewöhnlichen Steine entstehenden Lücken gebraucht wird, wodurch Hitze dringt, die verlohren geht, auch ist jenes Mauerwerk weit haltbarer und fester. Diesem ziehet man nun einen Rock von 3 Zoll dicken Leimen an, und dann hierüber wie gewöhnlich grobe Leinewand, so giebt dies ein Mauerwerk von 15 Zoll dicke, und ist seiner Haltbarkeit wegen und als Beyhülfe zur Ersparung von Feuerung überaus vortheilhaft.

Die beste Einmaurung der Kessel ist die mit einer Roste, die aber nur klein seyn darf, sonst ist sie sehr schädlich bey vorerwähnter Anlage, da das Feuer nicht schwielen, sondern helle brennen muß. Die Roste kann, von auf die Kante gesetzte feste Backsteine gemacht werden, besser aber von gegossenen Eisenstangen, die von längerer Dauer ist, als jene. Wenn sie von auf die Kante gesetzte Backsteine gemacht

macht wird, so legt man sie so breit an, als das Mundloch des Mauerwerks, dies ist zum Zug genug; nicht gleich vorn, sondern nach Grösse des Kessels bis 1 auch 2 Fuß tief vom Mundloch des Mauerwerks, unter einen grossen Kessel nur 3 Fuß und verhältnißmäßig 2½, 2, ja unter kleinen Kesseln nur 1½ Fuß lang hinten unter den Kessel, denn vorn brennt es von selbst und hat Zug genug, es ist nur darum zu thun, daß hinten unter dem Kessel das Holz brennt, nicht schwarz wird und verschwielt; in diesem Falle verthut man Holz, ohne davon Hitze zu haben.

Die Backsteine werden an beyden Enden gespitzt, und auf diese Art an beyden Enden auf starke 2 Zoll breite eiserne Stangen gelegt, und mit Leimen eingeschmiert, man läßt ½ Zoll Raum zwischen den Steinen, und unter dieser Roste ein Aschenloch 9 Zoll tief. An beyden Seiten der Roste wird der Heerd allmählich etwas erhoben, bis an die Seitenwand des Mauerwerks gelegt, die Erhebung muß nicht

stark,

stark, sondern nach der Grösse des Heerds 4 bis 6 Zoll anlaufen. Nimmt man eine Roste von Eisen, so ist diese in allem der vorhin beschriebenen gleich, nur daß man viereckigt gegossene oder wenn man die nicht haben kann 1 Zoll dick geschlagene eiserne Stangen nimmt. Man läßt starke Eisen machen, die wie eine grosse Holzsäge ausgeschnitten sind; eins vorn, das andere mitten, das dritte hinten in den Feuerheerd fest gemauert, in dem Ausschnitt liegen auf der Kante die Stangen nur ¼ Zoll auseinander zwar ganz fest, lassen sich aber bequem herausnehmen, wenn es einmal nöthig seyn sollte. Hat man eine solche oder steinerne Roste unter dem Kessel, so darf dieser nur 20 Zoll über dem Feuerheerd stehen, ohne Roste würde es dann nicht brennen. Die Oefnung der Thür muß mehr breit als hoch seyn, es geht sonst vorn heraus zu viel Hitze verlohren. Stehet der Kessel niedrig und das Feuer brennt doch, so ist deutlich, daß man das Wasser oder was man im Kessel hat, eher ins Kochen bringt, mithin auch hierdurch Holz erspart. Man kann sich hievon

in der Küche überzeugen, wenn ein Theekessel zu hoch vom Feuer hängt, um wie viel mehr Holz und Zeit erfordert wird. Will man keine Darre über dem Kessel anlegen, so ist folgende Einrichtung allen andern vorzuziehen. Man glaube dieses ohne weitere Untersuchungen auf mein Wort, weil ich jede andere Art kenne und versucht habe. Man legt eine Roste an, wie vorerwehnt, der Kessel bleibt unten rund um eine Hand breit frey, bis vorn am Mundloche. Ueber demselben oben am Mauerwerke läßt man 2 Löcher, 6 Zoll von einander, 9 Zoll hoch und 9 Zoll breit, welche mit 2 eisernen Thüren versehen sind. Gleich unter diese Zuglöcher läßt man, so breit das Mundloch ist, die Steine an den Kessel anschieben, doch nicht ganz dichte damit sie den Kessel nicht verbrennen, sondern ½ Zoll davon bleiben, und diesen Spatium füllt man mit Leimen aus. Die Flamme stößt nun unter diese Steine, nur blos der Rauch sucht die beyden Oefnungen, und alle Hitze würkt unten und an den Seiten des Kessels, und es geht so wenig verlohren, daß man beym stärk-

sten

ſten Feuer faſt die Hand davor halten kann. Ohne Roſte taugt dieſe Art aber nicht, das habe ich verſucht, denn alsdenn brennt hinten unter dem Keſſel das Holz nicht, ſondern wird ſchwarz und verſchwielt; es iſt ganz auffallend, was dieſe Art weniger Brennung koſtet.

Will man eine Darre über dem Keſſel anlegen, ſo wird das Zugloch in der Mitte an der Seite des Mauerwerks ſchon unten auf dem Heerd angelegt, und läuft in einer Windung oder Krümmung bis an das Mundloch gegenüber aus dem Mauerwerke heraus, damit die Hitze nicht geradezu in die Höhe fährt, ſondern erſt ihre Dienſte thun muß. Ohnerachtet dieſer Wirkung aber kann man nicht verhindern, daß nicht noch viel Hitze ſollte verlohren gehen, man hat hier nun aber ein Mittel, dieſe ganz vortrefflich zu nutzen, und ſie geht auf die Art nicht verlohren, ſondern kann großen und vielfältigen Nutzen ſtiften. Auch hat man ein Mittel, daß die Hitze nicht ſo ſehr verlohren geht, wenn man keine Darre haben will; dieſes iſt:

man giebt dem kleinen Schornstein, so bald er aus dem Mauerwerk hervorragt, eine Krümmung, continuirt diese so lang als hoch der Schornstein seyn soll, setzt oben auf denselben ein Dach von Backsteinen, macht zur Seiten ein Rauchloch heraus und zwar nach vornhin, damit man durch einen eisernen Schieber das Feuer dirigiren kann; durch diesen krummen und oben geschlossenen Schornstein, wird der zu heftige Zug etwas gehemmt; und geht nicht allzuviel Hitze verlohren, also auch hierdurch, wo nicht viel, doch etwas Vortheil zuwege gebracht wird, und viele kleine mit einander summirt, machen einen großen aus.

Beyde Arten von Mauerwerk können bey einander bestehen. Dann schließt man nach der ersten Beschreibung, die ohnstreitig die beste ist, beyde kleinen Thüren vorn zu, so kann der Zug aus den hinten am Kessel angebrachten Schornstein gehen, wenn darüber eine Darre angelegt ist, will man das nicht, und gebraucht die Darre nicht, so schiebt man den genau pas-

senden Schieber fest zu, und dann läßt man den Zug vorn herausgehen. Bey dieser doppelten Einrichtung, die ich kürzlich habe machen lassen, kann man sich durch leicht zu machende Versuche davon überzeugen, welche Art Mauerwerk die beste sey. Noch mehr, bey nassem Holze, wer das leider gebrauchen muß, ist der Zug, damit dies brennen könne, hinten aus dem Schornstein fast nothwendig, weil er stärker ist, und so ist auch dann hierinnen geholfen, und mit aus diesem Grunde ist diese verschiedene Art Einmauerung an einem Kessel zu empfehlen.

Das zweyte Kapitel.

Wie im Brennhause, durch eine geringe Verändedung, der oft so unerträgliche Rauch gänzlich abgeleitet werden könne, so daß man auch die allermindeste Unbequemlichkeit davon nicht auszustehen hat.

Man kann bey widrigem und starken Winde es selbst durch einen gut angelegten Rauchfang und Schornstein nicht verhindern, daß man unausstehlichen Rauch hat, der oft an Arbeit, Beobachtungen und Bemerkungen im Brennhause hindert, und schon in dieser Rücksicht nicht allein unangenehm ja selbst schädlich ist. Hiezu kömmt noch, daß in holzarmen Gegenden man sich der Steinkohlen und des Torfs bedient, und nicht selten sind diese Brennmaterialien von üblem Geruch, und theilen diesen dem Brandtwein mit, so daß der dadurch manchmal unverkauflich wird, und fast niemals ist der durch Steinkohlen und Torf gebrannte Brandtwein reinschmeckend. Diesem allen ist leicht abzuhelfen.

Man

Man setze den Brandtweins-Kessel 6 Fuß weit, oder wenn man Platz hat, 8 Fuß von der Wand, ziehe eine 1 Fuß dicke Mauer bis unter den Boden vor den Kessel hinauf, so daß dieser mit in die Mauer steht. Nun ist das Mundloch des Mauerwerks, das den Kessel betrift, mit in der Wand, und so müssen die beyden Rauchlöcher auch vorn heraus durch die Wand gehen, oder in dem Falle man einen Schornstein zu einer Darre hinten aus dem Mauerwerke des Kessels herausziehen will, so geht dieser bis auf den Boden, und der dadurch fahrende Rauch kommt nicht ins Brennhaus, so wenig als der aus dem Mundloch des Kessels herauskommende wegen der Wand, die bis unter den Boden gezogen ist, da hindert, wó Kessel, Kühlfaß und die Küfens stehen. Am begreiflichsten wird diese Anstalt dadurch, daß man sich einen Ofen in der Stube vorstellt. Man genießt dessen Wärme ohne Rauch zu haben, weil er von aussen geheizt wird, und dies hat mich auf den Einfall gebracht; ich kann auf Ehre versichern, daß ich es nie gesehen habe,

noch davon gelesen, doch mögen es vielleicht schon viele haben, die auch diesen Gedanken gehabt. Es übertrift diese Anstalt Rauchfang und Schornstein, wenn selbige auch noch so gut und geräumig angelegt sind.

Die Mauerwand, so bis unter den Bodenbeschuß gehen soll, wie ich gesagt habe, kann auch etwas niedriger seyn. So bald als man vom Feuer, welches vorn aus dem Kessel kömmt, wenn er offen ist, nichts mehr zu befürchten hat, macht man eine Verkleidung von Brettern auf diese Mauer bis unter dem Beschuß des Bodens, schneidet das Beschuß entweder ganz weg, oder macht drey oder vier Oefnungen darein, damit der Rauch dadurch auf den Boden ziehen könne, und kann so weiter durch das Dach fahren; man hat mithin von dem ganzen Rauche nur blos vor der Mündung des Mauerwerks am Kessel einige Beschwerlichkeit, aber sonst im ganzen Brennhause an allen Geschirren nichts. Man kann auch alle Einmeschküfens nunmehro ganz nahe an den Kessel setzen, wie

sonst

sonst nicht geschehen konnte. Will man auch auf dem Boden keinen Rauch haben, so muß man die Verkleidung mit Brettern bis in die Spitze des Daches fortsetzen, so verliert man aber vom Boden 6 Fuß lang, und dieses so breit als selbiger ist. Will man die Kosten nicht scheuen, besonders bey Anlegung eines neuen Brennhauses, so ziehe man die Mauer bis in die Spitze des Dachs hinauf, und legt man auf dem Boden eine Darre an, so kann auch der Rauch, den diese auf selbigen bringen würde, durch jene Mauer in den allgemeinen Rauchfang des Brennhauses abgeleitet werden. Nun komme der Wind woher er wolle, er zieht durch die Pfannen ab; nur an der Seite wo keine Mittagssonne auf das Dach fällt, weil diese den Abzug des Rauchs verhindern kann, lege man entweder ein Fenster an mit einer Klappthüre, oder man setze kleine Hölzer unter einige Pfannen, damit dadurch der Rauch nach der Abendseite ziehen könne.

Um nun Communication aus diesem Rauch-

fange, wo auch Holz und andere Brennmaterialien liegen können, mit dem übrigen Theile des Brennhauses zu haben, nemlich da, wo Kessel, Kühltonne und Einsetzküfens stehen, so muß man zur Seiten in der Mauerwand eine Thüre haben; macht man diese allemal hinter sich zu, und damit das nicht fehlt, muß sie selbst wieder zufallen, so hat man da wo die Geschirre stehen, woran man zu arbeiten hat, nicht den allermindesten Rauch, und im Sommer auch nicht so viel Hitze, und von stinkenden Steinkohlen, von Moortorf oder Plagentorf, dessen man sich nun alle bedienen kann, nicht die mindeste Unbequemlichkeit oder Schaden, sondern kann den reinsten Brandtwein dabey brennen, das sonst nicht möglich ist, auch diese Anstalt beym Bierbrauen zu gleichem Zweck einführen. Endlich kann man vermittelst eines eisernen Schiebers, der durch den Schornstein gehet, wenn man diese Art der Einmaurung gewählt hat, das aber nicht anders als mit Anlegung einer Darre geschehen muß, da sonst die andere besser ist, das Feuer dirigiren wie man will.

Denn

Denn dieser Schornstein liegt im Brennhause, da wo Kessel, Kühltonne und Küfens stehen, läuft nun der Brandtwein heiß oder gar zu stark, so schiebt man den Schieber ganz oder zum Theil ein, um das zu starke Feuer zu dämpfen.

Das dritte Kapitel.

Von Anlegung einer Malzdarre über den Brandtweinskessel, um die sonst verlohren gehende Hitze noch sehr vortheilhaft zu nutzen. Nebst Beschreibung meiner Darre über den Feuerheerd.

Man lasse den Schornstein gerade in die Höhe laufen, bis auf den Boden des Brennhauses, wenn der auch 14 bis 16 Fuß hoch liegt, niedriger ist besser. Steht der Kessel wie gewöhnlich in der Wand des Brennhauses, so gebe man ihm so viel Krümmung als möglich, damit er nicht nahe an der Wand oder am Dache herauskömmt, sondern davon, wenns immer seyn kann, 3 bis 4 Fuß abbleibt, und dies kann geschehen, wenn man von Grund auf darnach die

Anla-

Anlage mache, und nach der Seite, wo die Krümmung hinläuft, etwas das Mauerwerk unterstützt, auch wenn man mit dem Kessel ¼ Fuß weit von der Wand abweicht. Die Krümmung darf nicht so stark seyn, daß man verhindert würde, durch ein Bündel Hülsenkrabben solchen zu Zeiten reine machen zu können. Hat man diesen kleinen Schornstein, der etwa 15 Zoll ins Gevierte weit seyn muß, bis durchs Beschuß des Bodens geführt, so schneidet man rund um den Schornstein, die Feuersgefahr zu verhindern, den Boden-Beschuß so lang ein Backstein ist, grösser weg, als der Schornstein Raum einnimmt, schließt dann an selbigen, um dies Loch auszufüllen, einen Backstein an, dieser muß aber mit eisernen Stäben, die nur die Schwere des Steines halten können, unterfangen werden, denn anders können sie unmöglich Verhalt kriegen. Die Stäbe dürfen deswegen nicht stark seyn, weil nur 2 Backsteine hoch darauf ruhen, denn der ganze Schornstein wird nur 2 Backsteine hoch über den Beschuß des Bodens geführt. Ueber die Oefnung des Schornsteins

steins werden 3 Backsteine auf die Kante loß gesetzt und eine eiserne Platte darüber gelegt, damit die Hitze nicht gerade in die Höhe fährt, sondern sich von drey Seiten vertheilen muß. Den Beschuß des Bodens belegt man so groß, als die Darre seyn soll, mit Backsteinen. Die Darre kann von einem 200 Pfund Schroot haltenden Kessel 9 Fuß ins Gevierte groß seyn; man mauert an den Seiten solche 1½ Fuß hoch auf, legt alsdann über diese Seitenwände in der Entfernung von einander, als groß man Backsteine hat, eiserne Stangen. Ich habe mir Steine dazu backen lassen, von 12 Zoll ins Quadrat und 1 Zoll Dicke, erst mit kleinen Löchern, welches ganz schädlich war, und nächstdem ohne Löcher, da das Malz nicht rauchrich wurde, auch glaube man nicht, daß man sich hier geflochtenen Draths bedienen könne. Mit grossem Schaden habe ich das Gegentheil erfahren und warne dafür. Die Steine werden in einer Höhe von 12 bis 16 Fuß so heiß, daß man eine Hand hoch dicke Malz darauf trocknen kann. Von der entferntesten Gegend des Schorn-

steins

steins läßt man an der Seite ein Rauchloch 9 Zoll ins Gevierte, mit einer eisernen Thüre, die nur Abends, wenn alle Arbeit vorbey, zugemacht wird, um die Kohlenhitze, die ohne Rauch ist, des Nachts ganz zu benutzen. Oben auf der Darre an den Seiten, muß rundum ein Rand 6 Zoll hoch gemauert werden, damit das Malz vom Umrühren nicht herunterfällt.

Alle Steine die man auf die eisernen nun fest gemauerten Stangen legt, müssen genau aneinander passen, und die kleinen Fugen mit Kalk verschmiert werden, ein oder zwey Steine aber, die gerade über der Oefnung des Schornsteins liegen, müssen genau schliessen, und nur oben etwas mit Kalk verschmiert seyn, damit diese alle vier Wochen herausgenommen werden können, und der Schornstein durch Hülsenkrabben gereiniget werde. Obwohl auf diese Art keine Feuersgefahr möglich, so lasse man doch das Loch, welches zur Seiten der Darre ist, oben durch ein Dach von einer eisernen Platte 1½ Fuß lang, so ins Mauerwerk befestigt werden

kann,

kann, versehen, damit, wenn ja die Darre in Brand geriethe, das, wie gesagt, bey Reinigung des Schornsteins zwar nicht möglich ist, die Flamme nicht in die Höhe nach dem Dache hin, oder Boden der ebenfalls darüber ist, fahren kann, sondern sich unter dies Dach stößt, und sich bricht, auch belege man rundum die Darre entweder mit Gyps oder Backsteinen, auf welche sich ohnehin im Sommer das Malz wie viel geschiehet, besser als auf den Dielen machen läßt, und dazu also dieser Stein oder Gypsbesatz genutzt werden kann. Ich habe gesagt, meine Steine auf der Darre sind 1 Zoll dick, dies aber läßt sich bey allen nicht genau zur Nachahmung vorschreiben, denn es kömmt auf die Höhe des Bodens, mithin des Schornsteins, dann auch auf die Grösse und Stärke des Feuers an. Bey einem grossen Feuer und niedrigem Boden, können ordinaire viereckigte Backsteine gebraucht werden, die völlig heis genug werden, um das Malz in der Geschwindigkeit zu trocknen, denn es ist unglaublich wie stark die Hitze ist, welche durch

einen

einen solchen engen Schornstein circulirt, und diese würde bey dünnen Steinen zu stark würken. Die Kosten einer Veränderung sind klein, und bestehen nur in etlichen Steinen, so wie überhaupt die ganze Anlage, so weitläuftig sie auch beschrieben werden muß, klein ist.

Muß der Schornstein aber sehr hoch laufen, so nimmt man dünne Steine, oder wohl gar eiserne Platten aber keine Löcher darin, sonst wird, wie ich zum Schaden erfahren, das Malz rauchrich, und theilt diesen Geschmack dem Bier oder Brandtwein mit.

Man kann bey dem täglichen Feuer ohne irgend besondere Kosten zu haben, eine sehr große Menge Malz machen, und will man alles Korn, welches man verbrennt, mälzen, so läßt sichs hierauf trocknen, es muß aber doch vorher ein paar Tage an der Luft liegen. Es läßt sich Obst, Cichorien und dergleichen auch hierauf trocknen, es nimmt wie natürlich wenig Geschmack davon an, als ob man es im Backofen trocknet, liegt die Darre niedrig, und man

nimmt

nimmt dünne Steine über die eisernen Stangen, so kommen sie dergestalt in die Hitze, daß man fast darauf backen, und Stärke darauf trocknen kann.

Will man keinen Rauch auf dem Boden haben, so führe man ihn durch einen kleinen Schornstein oder eine eiserne Pfeife, an der Seite des Darren-Rauchloches angebracht, aus dem Dache, so ist alles gehoben, es muß in diesem aber ein eiserner Schieber seyn, um über Nacht, wie schon vorhin gesagt, die Hitze von den Kohlen zu benutzen.

Ein Bierbrauer kann diese Darre über seine Braupfanne machen lassen, da dieses aber selten täglich getrieben wird, so ist's hier nicht von dem Nutzen, den es bey einem Brandtweins-Kessel hat.

Wer nun dieses genau befolgt, nemlich:

1) nur einen Kessel statt zwey hat, und dieser also nicht aus der Hitze kömmt

2) die Einrichtung des Mauerwerks in Ansehung der Dicke und übrigen Angabe wie beschrieben machen läßt

3) die Struktur des Kopfs und insonderheit die dicke Röhre an selbigen verfertigen läßt, nebst

4) der grossen Schlange und dem Kühlfasse, der verrichtet hiemit in 2 Stunden, das was sonst in $3\frac{1}{2}$ bis 4 Stunden geschahe. — Die Erfahrung, wobey man in allem am sichersten geht, hat mich gelehrt, daß man nach dieser Einrichtung ohne irgend Schaden und Abgang am Brandtwein zu leiden, über ein Viertheil erspart. A priori kann dies schon ein jeder begreifen, und wird es nicht bezweifeln, auch ohne davon vorher einen Versuch gemacht zu haben. Es gründet sich dieses auch auf anderer Leute Erfahrung, und um desto dreuster kann ich es empfehlen, und dem es noch unbekannt ist, der wird mir es Dank wissen, wenn er mir gefolgt hat. Dies ist der Fall bey jedem Freunde, den ich seit 22 Jahren, da ich jene Gedanken entworfen,

worfen, selbige mitgetheilt habe. Allgemein und ausnehmend wird es gelobt, einige behaupten sogar, sie brauchten über das Drittheil Brennung weniger, insonderheit wo die Zuglöcher nach vorn hinausgehen, da dann aber die Anlegung einer Malzdarre wegfällt, wenigstens nur abwechselnd deren Gebrauch statt findet.

Ja andere sagen sogar, sie bekämen seitdem mehr Brandtwein durch das schnellere und doch kalte Abtreiben. Dies behaupte ich zwar nicht, allein es ist ohnedem eine sehr nachahmenswerthe Einrichtung, wenn ich nur annehme, daß in einer Brennerey die jetzt vor 300 Thlr. Holz jährlich verbraucht, der 4te Theil, also 75 Thlr. gespart wird. Ist dieses gleich für jeden Brandtweinbrenner nicht sehr beträchtlich, so nehme man einmal eine Gegend von 2 Meilen im Durchschnitt, wo 200 Blasen sind, wie wirklich der Fall in meiner Gegend ist, und statt 75 Thlr. nur 50 Thlr. für jede jährlich weniger, so ist dieses eine Summa von 10000 Thlr. in einem so kleinen Bezirk, und muß nothwendig auf den Holzpreis

in wenigen Jahren einen mächtigen Einfluß haben, da diese Ersparung in 10 Jahren eine Tonne Gold ausmacht. Man verfolge diesen Gedanken weiter, und nehme ihn für einen ganzen Staat, z. E. für den preussischen, in welchen vielleicht 1000 solcher Brennereyen sind.

In meiner Gegend kostet ein Malter oder 16 Berliner Scheffel Schroot, die mit Malz vermengt etwa 70 Pfund pro Scheffel gerechnet 1120 Pfund wiegen, zum Brandtwein fertig zu machen, 3½ Rthlr. Holz, das macht von 86 Malter jährlich 300 Thaler. 1000 solcher Brennereyen wären im preussischen, wie wenigstens anzunehmen, die blos Holz brauchen, so würde dadurch jährlich 50000 Thaler erspart, das nun in die Luft fliegt und zu nichts kömmt. Sollte nicht selbst eine solche Regierung auf diesen wichtigen Umstand ihr Augenmerk richten, und nicht allein diese geprüfte verbesserte Anstalt empfehlen? Nein, sondern sie gar einem jeden Brandtweinbrenner nachzumachen befehlen, wenn nicht, um dieser ihren eigenen Vortheil willen,

da sie den Verbrauch des Holzes auf die Waare schlagen, und der Consument es bezahlen muß, dann doch um dieser Consumenten, und mehr noch um des übrigen Unterthans willen, der durch den großen Verbrauch des Holzes leidet, indem dies unentbehrliche Bedürfniß durch die Brennereyen, wovon diese nichts haben, mehr als nöthig, durch die bisherigen schlechten Anstalten, vertheuert wird. Ich habe noch eine Idee, um die Holzsparniß noch weiter zu treiben, allein ehe diese durch ein wirkliches Experiment realisirt worden, werde ich damit nicht auftreten; es ist eine Einrichtung, die noch gar nicht existirt, und jemehr ich darüber nachdenke, je sicherer werde ich, daß sie meiner Erwartung entspricht. Ich könnte es wagen, sie ohne Versuch zu empfehlen, aber eines Theils halte ich nichts von blossen Speculationen, ohne wirklichen Versuch, und andern Theils werde ich diese Sache, die, wenn sie fehlschlüge, mich in ansehnlichen Schaden versetzen könnte, nicht ohne eine ansehnliche Belohnung bekannt machen, die ich wegen ihres grossen Nutzens, den ich mir davon

verspreche, und wegen des Risico, wenn sie nicht einschlägt, zu verdienen glaube. Ich könnte in meinem Brennhause mit sehr wenigen Kosten den Versuch machen, da kann ich es aber nicht geheim halten, und habe zu fürchten, daß ich gesäet hätte, und ein anderer erndtete; daher bin ich um diesem vorzubeugen genöthiget, deshalb ein kleines Gebäude aufzuführen, und den Versuch mit meiner eigenen Hand für mich ganz allein zu machen. Schlägt es nicht ein, so wage ich einige 100 Thaler zu verlieren, und doch will ich diese dreust wagen, so überzeugt bin ich des guten Erfolgs. Es möchten mich die Kriegsunruhen diesen Sommer daran verhindern, die mir leider nahe sind, sonst ist der Versuch binnen 4 Monaten gemacht. Verhindert mich der Krieg hieran, so ist, wenn die Sache dadurch um 1 Jahr später bekannt wird, der Schade für die Brandtweinbrenner zahllos, das glaube ich wenigstens so gewiß, daß ich diesen Glauben mit dem besten Gewissen eydlich zu bekräftigen, keinen Augenblick Anstand nehme.

Ich werde seiner Zeit, wenn es einschlägt, einen sichern Preiß darauf setzen, und dann Subscribenten sammlen; je mehr sich deren finden, je wohlfeiler wird es ein jeder erhalten, vielleicht für eine Kleinigkeit, und das sollte mich dann um so mehr freuen, da ich diese mir wichtig scheinende Verbesserung, wenn ich mein Bestimmtes davon habe, in aller Menschen Händen wünsche. Dann werde ich auch meinen Namen bekannt machen, denn ich werde ausser der Belohnung Ehre und Dank erndten.

Wem dieses Buch in die Hände kömmt, der kann, wenn es ihm beliebt, vorläufig subscribiren, und nur seinen Namen bey Herrn Wegner abgeben, er riscirt nichts, als ein wenig Porto. Durch eine ansehnliche ökonomische Gesellschaft werde ich die Untersuchung machen lassen, und gefällt dann dem Subscribenten der darauf gesetzte Preiß nicht, so kann er zurück ziehen, das läßt man ihm dann frey.

Sonst kann die Benutzung des Feuers zur Darre den mehresten, die es noch nicht haben,

nicht gleichgültig seyn, und ist von grossem Nutzen selbst zum Haushaltungsgebrauch. Man befolge mich aber genau, und mache keine Abänderung. Ich habe dicht aneinander geflochtenen Drath genommen, nächst dem Steine mit Löchern, beydes nutzt nichts. Der Rauch des grossen Feuers und des oft nassen Holzes, macht das Malz wie gesagt, fast untauglich; ich habe damit einmal Eßig und auch Brandtwein verdorben, von erstern wurde nichts, und letztern mußte ich nach und nach durchsetzen. Auf einer Steindarre ohne Löcher bekömmt man zu allen Gebrauch schönes Malz, man muß es aber, nachdem das Feuer groß, einigemal des Tages rühren; wird es am Abend nicht trocken, so läßt man es auf dieser feuerfesten Darre ruhig die Nacht liegen, und macht den Schieber zu, so hat man es den andern Morgen trocken. Wie viel man täglich darauf trocknen kann, läßt sich aus schon erwähnten Ursachen nicht genau bestimmen, weil das vom grossen oder kleinen Feuer, von hoher oder niedriger Darre abhängt, man kann aber immer mehr trocknen, als man

zum

zum Brandtweinbrennen gebraucht, denn je stärker man dies treibt, je mehr Feuer braucht man, und je mehr Malz kann man mithin trocknen. Durch Anlegung einer solchen Darre entspringen folgende sehr wichtige Vortheile.

1) Sie kann zum Trocknen des Obstes, der Cichorien, der Stärke ꝛc. dienen.

2) Wer nicht Platz hat, um sein gehöriges Malz an der Luft zu trocknen, der muß, will er nicht kaufen, und 20 proCent Vortheil dem Malzmacher geben, damit zu seinem Schaden sparen, denn jemehr Malz man nehmen kann, jemehr Vortheil für den Brandtweinbrenner, es ist im Malz eine Auflösung vorgegangen, die durch keine Kunst erreichbar ist, könnte man die Hälfte, ⅔, und noch mehr nehmen, wäre unvergleichlich gut.

3) Wer Brandtweinbrenner und Bierbrauer zugleich ist, und als letzterer eine Darre haben muß, also besondere Feuerung zum Trocknen nöthig hat, der kann dies ersparen, und

das Malz ist besser, da unmittelbar kein Feuer und kein Rauch dazu kömmt.

4) Mann kann, will man nicht so sehr viel Malz zum Brennen gebrauchen, solches zum Verkauf machen, und hieran wird gemeiniglich 20 proCent und oft mehr gewonnen.

5) Das Malz hat vor allen anderen den Vorzug, daß es sich, wenn es auch hoch aufeinander liegt, nicht wieder befeuchtet, wie bey Luftmalz oft geschiehet, da der Kern nicht so austrocknet, wie zum langen Aufbewahren nothwendig ist. Ueber dem Feuerheerd kann man die nemliche Art einer Darre anlegen. Nach vorbeschriebener Art, habe ich selbige seit vielen Jahren. Man benutzt alles Feuer, jedoch trocknet es nicht so stark, als über dem Brennkessel.

Das

Das vierte Kapitel.

Wie man ein Teich= und fliessend;Wasser, wenn auch auf dies letztere keine Schlagt gemacht wer= den darf, als ein beständig fliessend Wasser im Brennhause benutzen, und so die Kühltonnen immer kalt erhalten könne.

Wer in der Nähe seines Brennhauses ein Teichwasser hat, und weiß, daß selbiges die meiste Zeit des Jahrs eine gewisse Höhe hält, auch wohl, entweder durch eine Quelle oder durch Zufluß überfließt, der umgebe einen sol- chen Teich mit einem höhern Ufer an der Seite, wo er zu niedrig ist, und das Wasser überläuft. Hierdurch kann oft ein solches Wasser um 2 bis 3 Fuß erhöhet werden, und ist es eine Quelle, so bleibt es auch, ausser bey sehr grosser Dürre hoch stehen. Kann man die gehörige Höhe nicht erreichen, so muß man sein Brennhaus ernie- drigen, und um sicherer zu seyn, daß darin die Wasser steigt, so gräbt man ein Loch in selbiges so tief als nöthig ist, um aus dem Teiche den

gehö-

gehörigen Wasserfall in das Brennhauß zu he-
ben. Kommt bey anhaltend nasser Witterung hierein kein Wasser, so ist man sicher, den ganzen Grund des Brennhauses so viel vertiefen zu können. Nun mißt man die Oberfläche des Teichwassers ab, und kann dann leicht beurtheilen, ob sie so hoch stehet, daß man aus selbigem in sein Brennhausgeschirre das Wasser leiten könne. Der Wasserfall braucht nur auf 50 Fuß Weite, höchstens 1 Fuß zu seyn. Die Geschirre können sich auch nach dieser Anstalt in etwas bequemen, nimmt man die Gänge der Schlange noch einmal so weit als gewöhnlich, so kann die Kühltonne, anstatt daß sie sonst 6, 8 und mehrere Füß hoch ist, auch nur 4 bis 5 Fuß hoch seyn, und die Schlange kann die nämliche Länge haben, es kömmt doch hauptsächlich nur darauf an, daß in dieses Geschirr stets kaltes Wasser läuft, welches einen sehr grossen Nutzen hat. Hat man diese Höhe so leitet man 4 Fuß tief unter der Erde, nach dem Brennhause zu, mit 1 Fuß Fall, damit sie im Winter nicht gefrieren können, und auch wegen der Dürre ge-

bohrte

bohrte Rinnen aus dem Teiche bis ins Brennhaus, setzt darauf einen ausgebohrten Post, gleich einer Pumpe, der drey Fuß länger ist, als möglicher Weise das Wasser steigen kann, und nun wird man sehen, daß das Wasser bis ungefähr auf ½ Fuß, so hoch in den Post steigt, als die Oberfläche desselben im Teiche ist. Man bohrt hernach in diesen ein Loch, und läßt vermittelst eines Krahnens etwa einen Finger dick Wasser auf die Kühltonne laufen, dies ist hinreichend, selbige stets kalt zu erhalten; und man kann ohne Nachtheil sehr schnell abtreiben. Hat man genugsame Höhe des Wassers, so kann es auch nöthigenfalls in den Kessel und in die Einmeschküfens geleitet werden, hierein muß es aber durch Ausziehung des Krahnens wenigstens 1 Zoll dick laufen. Bevor ich weiter von dieser Anstalt rede, muß ich noch erinnern, daß die Röhren, so das Wasser unter der Erde nach dem Brennhause hinführen, und aus aneinander gemachte Stücken von 8, 10, bis 12 Fuß lang bestehen, nach dem Brennhause zu etwas enger gebohrt seyn müssen, so treibt sich das Wasser besser dahin.

Da nun aber bey grosser Dürre, oder sonst durch andere nicht vorzusehende Zufälle, das Wasser durch diese Leitung gehemmt werden kann, so setzt man auf den Post ein Pumpenwerk, um das Wasser wenn es nicht so hoch steigen will, herauszupumpen; weil nun bey einiger Höhe des Wassers im Teiche selbiges doch um 1 oder 2 Fuß im Poste stehet, so ist das Pumpen des Wassers hieraus so leicht, daß auch ein Kind sie in Bewegung setzen kann. Wegen der einfallen könnenden Dürre, ist es ja genau zu befolgen, daß die Röhren niedrig genug liegen, sonst es dann gänzlich an Wasser gebrechen würde, daß doch keinen Augenblick zu entbehren ist. Vor der Oefnung der Röhren im Teiche, muß ein hölzerner Kasten mit Löchern angebracht seyn, damit sich die unterirdischen Röhren nicht mit Unrath verstopfen können. Diese Löcher in dem Kasten sind leicht zu öfnen, wenn sie sich zusetzen sollten, aber nicht so leicht die Wasserröhren.

Hat man nun anstatt eines Teichs ein fliesendes

sendes Wasser, dessen Lauf man nicht hemmen kann und darf, so kann man durch selbiges ohne Wasserfall, blos durch seinen natürlichen Lauf ein Rad in Bewegung setzen, das durch kleine angebrachte Schaufeln das Wasser in die Höhe bringt, und in einen daran liegenden Kasten ausgießt, daraus es in einen Post läuft, der in die Erde gehet, wo es durch gebohrte Rinnen bis nach dem Brennhause gebracht wird. Hier stehet wieder ein Post, es steigt bis auf ein Weniges so hoch, als der Ausguß des Wassers durchs Rad ist, und kann dann ins Brennhaus geleitet werden.

Das Wasserrad muß, wenn es möglich, in der Mitte auf dem Strohm liegen, weil eines Theils selbiger hier nicht so leicht zufriert, und dann auch wenn der Strohm keine Krümmungen hat, der Trieb in der Mitte am stärksten ist.

Beschreibung eines auf einem starken Strohm 1779, von mir angelegten Schöpfrades, das noch steht und gebraucht wird.

Es

Es steht in der Mitte des Strohms auf 8 Pfählen, die ein jeder 30 Fuß lang, 1 Fuß dicke und unten zugespitzt sind. Sie sind 15 Fuß tief in die Erde gerammet. 4 Pfähle stehen an jeder Seite, und 5 Fuß von einander den Fluß lang, oben darüber liegt ein Balke 20 Fuß lang, in welchen die 4 Pfähle eingezapft sind, diese Balken werden an beyden Seiten, vorne sowohl als hinten, wieder durch zwey Balken eingefaßt, so daß sich dieses ganze Gerüste nicht verschieben kann. 12 Fuß stehen die Pfähle gegeneinander über, und so lang ist die Walze. Das Rad ist 18 Fuß im Diameter mit einem doppelten Ringe, die Schaufelbreter 8 Fuß lang und 1½ Fuß breit von Eichenholz ¼ Zoll dicke. Eine Schaufel stehet von der andern 2 Fuß entfernt, es sind 8 Schöpfmulden daran, deren jede 3 Kannen, à 2¾ Pfund pro Kanne Wasser hält, die bey jedem Umlauf 20 Kannen in den Wasserbehälter liefern, es geht bey starkem Wasser in einer halben Minute, bey mittelmäßigem in einer Minute und schwachem Wasser in 1½ Minute herum. Das Rad ist

nach

nach dem niedrigsten Wasser angelegt, liegt aber auf zwey bewegliche Hölzer.

An jeder Seite in zwey aufrecht stehende starke Pöste, so dick als der Balken breit, sind zwey Rinnen ausgehauen, in welchen die Hölzer in die Höhe und herunter gelassen werden können. Kommt nun eine so starke Fluth, daß das Rad zu tief im Wasser und nicht umgehen kann, oder von der Gewalt des Wassers leiden könnte, so werden diese Hölzer, worauf das Rad liegt, mit diesen in die Höhe gewunden, und unten durch dazu vorräthige gleichdicke Hölzer fest gelegt, so kann das Rad beym höchsten und niedrigsten Wasser gehen, die beyden aufrechtstehenden Pöste, müssen auch oben durch Balken, 6 Fuß lang, als so weit sie auseinander stehen, befestiget werden, damit sie nicht auseinander weichen können, die in dieser Rücksicht noch mit Strebenhölzer versehen sind.

Der Fluß worauf dieses Rad stehet, ist 200 Fuß breit, auf kleinen Bächen kanns ungleich leichter und weniger stark angelegt werden.

Der Wasserkumpe, in welchen sich die Schöpfmulden ergiessen, muß nicht eher angelegt werden, als bis man den Ausguß des Wassers siehet, dann zeigt sich das von selbst. Vom Ufer bis an das Rad ist eine Brücke 20 Fuß breit, und muß nothwendig so breit seyn. Vor dem Rade sind schräg im Wasser Fangpfähle angebracht, die verhindern, daß das anschwimmende Holz und Eis dem Rade nichts schade. Dieses Rad gehet bereits seit 1779 ohne sonderliche Reparaturen, und liefert überflüssiges Wasser ins Brennhaus. Die Leitung in selbiges ist übrigens die nämlilche, wie die aus dem Teiche beschriebene, es fällt erst in einen Kump der auf einem ausgebohrten Post angebracht ist, und dann unter der Erde fort. Man kann auch das Wasser wo es nicht hindert, in der Höhe über der Erde wegleiten. Hat der Fluß da, wo man das Rad anlegen muß, eine Krümmung, und treibt sich hier das Wasser stärker, so hat man nicht nöthig, es in die Mitte anzulegen, denn es frieret auch da

nicht

nicht leichte zu, wo es sich stark treibt und kostet so weit weniger.

Ein Mensch, wenn er auch weiter nichts thut, erhält nicht so treu die Kühltonne kalt, als ein solches Rad, nun nehme man einmahl, was dieses jährlich kostet. Jenes beschriebene Rad kam auf 90 Rthlr. zu stehen, auf einem kleinen Wasser ist es für 50 Rthlr. anzulegen.

Das fünfte Capitel.

Eine Pumpe in stetem geschwinden oder langsamen Gang zu setzen, um stets Wasser auf den Kühltonnen zu haben.

Man setzt in einen Brunnen zwey dicht an einander stehende Pumpenpöste, oder besser, wenn man es haben kann, einen Pumpenpost mit zwey ausgebohrten Röhren, macht oben darauf ein Werk auf folgende Art. Es wird zuerst oben an den Pumpen, wie gewöhnlich, ein Kasten von starken Brettern oder Bohlen angebracht, vorn sowohl als hinten wird ein schräg anlaufendes Eisen, das unten platt, fest an den Kasten vernagelt, oben wo es ein rundes Loch ein Zoll groß hat, ragt es über den Kasten her, in diesen beyden gegeneinander über stehenden Gewerken liegt eine Stange, die in der Mitte etwas dicker anläuft; gerade in die Mitte an dieser Stange, sind zu beyden Seiten zwo eiserne Arme angebracht, die daran stark geschmiedet seyn müssen, weil sie viel leiden; an diese

Arme

Arme sind die beyden Stangen angebracht, die vorn an denselben in Geweben hangen, und woran die Pumpeneimer befestigt sind. Vorn gehet die Hauptstange oder Walze zwey Zoll durch, und ist viereckigt. Der Pumpenschwengel hat oben ein viereckigtes Loch wie ein Schraubenschlüssel, dieses Loch paßt genau auf die Walze. Durch eine eiserne Schlende oder Feder, die durch ein in der Walze vorne angebrachtes Loch gehet, ist der Schwengel befestigt, daß er nicht von der Walze herunter gehen kann.

Wenn nun der Pumpenschwengel, der wie ein Perpendickel an der Uhr hängt und vor beyde Pöste hergehet, den einen Eimer in der Pumpe herunter treibt, um Wasser zu schöpfen, so treibt er den andern in die Höhe, um sein geschöpftes Wasser auszugiessen. Auf diese Art erhält man doppelt soviel Wasser in der nämlichen Zeit, als durch eine einfache Pumpe, und hat also vor dieser große Vorzüge, wenn sie auch blos durch Menschenhände in Bewegung gesetzt wird.

Will man sie durch eine Maschine in Bewegung setzen, so kann dieses auf eine dreyfache Art geschehen. Die erste Art entlehne ich von einem in Amsterdam, in einer Kaffeebrennerey gesehenen durch einen großen Hund getriebenen Rad, dieser lief in demselben, und trieb einen Kaffeebrenner herum in welchem 400 Pfund Kaffee waren. Die Art wie diese Laufräder sind, wird einem jeden bekannt seyn. Man bedient sich deren wohl bey den Salzwerken, um das Wasser aus den Brunnen zu schöpfen, wo diese Anstalten aber gemeiniglich soviel Kraft erfordern, daß dazu zwey auch drey Menschen gebraucht werden müssen, ein solches Rad umzutreten.

Dieses Rad hat zwey Ringe, die 3 Fuß von einander entfernt sind, es ist inwendig auf den Ringen mit Brettern bekleidet, und 10 Fuß im Durchschnitt hoch. Ein dazu abgerichteter Hund, der in diesem Rade an einer Kette liegt, treibt solches, es muß aber, damit er nicht gleitet, mit dünnen Leisten 1 Fuß weit von einander versehen

seyn,

seyn; an der Seite des Rades ins Kreuz sind hölzerne Arme angebracht, die den Pumpenschwengel fassen, der unten eine schwere eiserne Kolbe hat, und daran nicht perpendiculair, sondern, wenn er nicht durch Menschenhände in Bewegung gesetzt wird, schräg in seinem ruhigen Stande hängen muß, damit er den einen Pumpeneimer durch seine Schwere in die Höhe treibt. Die Arme am Rade fassen diesen Pumpenschwengel unten und glitschen nicht eher ab, bis sie solchen so weit gebracht, daß der eine Eimer Wasser schöpft, indem es der andere ausgießt. Durch die untere Schwere des Schwengels wird dann ein Eimer herunter und der andere in die Höhe getrieben. Die Länge des Schwengels muß sich nach den Armen am Rade richten, und die Schwere der angeschmiedeten Keule nach der leichteren, oder schwereren Gängigkeit der Pumpen, und beydes läßt sich daher nicht genau angeben oder bestimmen. Die Länge mißt man nach den Armen ab, und die Schwere wird durch unten daran befestigtes Gewicht bestimmt.

Man kann diesen zu Hülfe kommen, durch ein, an dem einen eisernen Arm, der oben an der Walze geschmiedet ist, aufgelegtes Gewicht, welches den Druck befördert, und damit man um soviel leichter hiezu kömmt, so muß dieser Arm 2 Fuß länger, wie der gegen über befindliche seyn, und auch stärker. Das Gewicht wird an die Spitze gehangen und hilft den Eimer hinein drücken. Man kann, wenn man diesen Arm noch länger macht, und mehr Gewicht anhängt, allein durch diesen den Pumpeneimer herunter treiben, und so braucht unten an dem Schwengel fast gar keine Schwere zu seyn.

Durch einen dazu abgerichteten Hund kann man auf diese Art eine doppelte Pumpe treiben, wenn man will, und eben so gut als in Amsterdam dadurch ein Kaffeebrenner, der 400 Pfund hielt, getrieben wurde, und kostet ungleich weniger als wenn dieses durch einen Menschen geschiehet. Ein solches Thier, wenn es etwas schwer ist, hat hinreichende Kraft dazu, und

ermüdet

ermüdet nicht leicht, wie ich das mit meinen Augen gesehen habe.

Eines solchen Rades könnte man sich auch, wenn man einen nahe liegenden Teich hätte, dessen Wasser man nicht so hoch treiben könnte, daß es von selbst durch Röhren ins Brennhauß liefe, als Schöpfrad bedienen, wenn es nahe am Ufer im Teiche angebracht würde, wo es dann aber nach der Wasserseite mit dünnen Holz zum Theil verkleidet seyn müßte, oder das Rad läge auf dem Ufer, es wäre aber die Walze an selbigem so lang, daß sie bis auf das Wasser gienge, und man könnte hieran leicht Kreuzarme machen, an welchen 4 Schöpfmulden befestiget wären, die sieben, 8 bis 9 und mehrere Fuß hoch, das Wasser in die Höhe brächten und ausgößen.

Die andere Art ist kostbarer und daher nicht zu empfehlen, doch will ich die Beschreibung hierher setzen. Die Einrichtung der Pumpe ist in allen die nehmliche wie vorhin beschrieben, nur sollten diese Pumpen oder Teichrad durch

ein Pferd getrieben werden. Ich kann hier aller Beschreibung überhoben seyn, wenn ich nur den Gedanken auf die jedermann bekannten Roßmühlen führe. Hat man eine Roßmühle in der Nähe des Brennhauses, so ist daran, wie der simpelste Baumeister angeben kann, ein Werk zu machen, um eine Pumpe zugleich in Bewegung zu setzen; hat man keine Roßmühle, so ist die Anstalt so viel einfacher Es steht ein Stück Holz 1½ Fuß dick aufrecht auf einen Kloß, hat unten in der Mitte einen eisernen Zapfen, der in ein eisernes Futter, so in den Kloß gemacht ist, läuft. In der Höhe als ein Pferd vor dem Wagen gehet und ziehet, sind zur Seiten an diesem Baum 4 lange Arme befestiget, an einem dieser Arme ziehet das Pferd, und die andern sind von so viel mehrerer Länge, daß sie den Pumpenschwengel fassen. Natürlich muß aber der Post oben auch vermittelst eines eisernen Zapfens in ein Gewebe gehen, das so hoch angelegt seyn muß, daß das Pferd darunter hergehen kann. Dies obere Werk macht das Ganze theuer, und erfordert,

daß

daß auf ins gevierte liegenden Schwellen, in deren inwendigen Raum das Pferd gehet und auch die Pumpen zur Seite stehen, 4 Stender aufrecht stehen müssen, die oben im Balken eingezapft sind. Ein Balke liegt in der Mitte darüber weg, und in diesen gehet der obere Zapfen des Postes. Man müßte schon eine große Menge des Wassers brauchen, wenn diese Anstalt sowohl wegen der Anlage, als auch besonders wegen des darauf zu haltenden Pferdes anzurathen, dieses würde beynahe soviel als ein Arbeiter kosten, jenes vorhin beschriebene ist eher zu empfehlen, da es auch durch ein Kind von 10 bis 12 Jahren in Bewegung zu setzen ist. Die dritte Art, eine Pumpe ohne Menschenhände in Bewegung zu setzen, und die würklich auf mein Anrathen im Gange, ist folgende.

Es ist an der Pumpe ein ganz einfaches Werk auf die Art wie ein Bratenwender anzubringen, es fasset den Schwengel gleich wie vorhin beschrieben, und setzt die Pumpe in Bewegung. Ein Gewichtstein von 50 Pfund schwer giebt der Maschine Stärke genug, nur muß die Pumpe dann un-

mittel-

mittelbar auf den Brunnen stehen, so gehet sie leichter als wenn sie durch lange Röhren das Wasser weit herholen muß. Soll es übrigens nur eine ganz einfache Maschine wie gerade die eines Bratenwenders seyn, so muß sie so hoch als möglich angelegt werden, und das herunter sinkende Gewicht an die Pumpenpöste herunter bis in den Brunnen gehen, so kann sie Stunden lang ohne aufgezogen die Pumpen in Bewegung setzen. Wer diese Art Uhrwerk im Kleinen verlangt, kann sie auf Bestellung erhalten, sie ist im Großen anzubringen, davon habe ich Beweise, und ich werde mich dieser Maschine, weil ich weder Fluß- noch Teichwasser habe, selbst bedienen, kann dieses aber nicht eher bis ich mein, dieses Jahr zu bauende Brennhaus fertig habe.

Das sechste Kapitel.

Wie ein Brunnen anzulegen, daß es nicht leicht an Wasser fehlt.

Es ist bekannt, daß das Wasser, ausser bey anhaltendem Regenwetter, in der Erde nur seine gewisse Höhe steigt, und über diese nicht kömmt, wenn auch nichts aus dem Brunnen geschöpft wird; geschiehet dieses auch, so steigt es in kurzer Zeit wieder zu der gewöhnlichen Höhe, und kömmt nicht darüber, der Raum sey 6 oder 2 Fuß weit. Je größer also der Behälter, je mehr Wasser hat man zu seiner Disposition, und auf diese eigene Erfahrung gründet sich mein Anrathen, statt einen Brunnen wie gewöhnlich 4 bis 5 Fuß im Durchschnitt, 6 bis 7 Fuß weit zu machen. In diesem soviel grössern Behälter, hat man so viel mehr Wasser. Man mache einen Versuch und grabe ein Loch, 7 Fuß weit, und dichte darneben eines 4 Fuß weit, so wird, wenn man das Wasser

zu einer und der nemlichen Zeit herausschöpft, in beyden Gruben zu gleicher Zeit wiederum das Wasser gleich hoch darin stehen. Gesetzt auch, dies wäre in gleicher Zeit nicht völlig so, so läuft doch in der Zwischenzeit, da man kein Wasser braucht, nämlich des Nachts, ein solcher größerer Behälter wieder voll, und ist dann natürlicher Weise nicht so leicht auszuleeren, als ein kleinerer. Dies sey einem jeden, der hieran nicht gedacht, Beweis genug, für einen noch einmal so weiten Brunnen als die bisherigen bey jeder Anstalt, wo das Wasser unentbehrlich und in sehr großer Menge gebraucht werden muß. Selten wird man alsdann Mangel daran haben, und ich habe von beyden die deutlichste Erfahrung seit 12 Jahren bey meiner eigenen Brennerey gemacht.

Zum Ausdünsten des Wassers setzt man einen ausgebohrten Post auf den Brunnen, der etwa 4 Fuß ist, oder man kann auch eine von 4 Brettern zusammengeschlagene Renne dazu nehmen, es ist dies nicht aus der Acht zu lassen,

sen, sondern aus Erfahrung rathe ich es an, daß es seinen Nutzen hat.

Das siebende Kapitel.

Wie man eine Brennerey auf das bequemste einrichten kann, besonders wegen der Viehfütterung.

Ich nehme den Fall, man habe eine Stallung, wo das Vieh gegeneinander über stehet, und in der Mitte eine Diele oder Flur, hier legt man, wenn man darüber fahren, und auch Korn ausdreschen muß, einen Kump in der Erde quer über an, der von einer Seite der Krippen bis zur andern gehet, nimmt die Breite und Tiefe, je nachdem der Viehstand groß, und also des Gespühls viel ist, hierinn kann man nichts gewisses bestimmen. In diesen Kump führt man aus dem Brennhause vermittelst in der Erde nicht tief liegenden Rennen das Gespühl. Diese Rennen müssen mit Bohlen belegt seyn, damit man Oefnung machen kann, wenn sie sich zusetzen, das zwar, wenn sie einigermassen guten

Fall

Fall haben und 1 Fuß breit sind, nicht leicht geschiehet. In den Kump zu beyden Seiten an den Trögen stehen weit ausgebohrte kleine Kumpen, die von geringer Anlage, und etwa beyde, da sie nicht hoch seyn dürfen, 4 bis 6 Rthlr. kosten. Statt des Leders auf dem Pumpeneymer bedient man sich weißen und ungefärbten Huthfilz, den man vorräthig haben muß, weil solcher wohl alle halbe Jahre verfault, und von den Knechten, ohne einen Pumpenmeister dabey zu haben, wieder neu gemacht werden kann. Leder darf man nicht nehmen, es schrumpft von dem heissen Brennsel zusammen, und taugt also nichts dazu.

Der Länge nach, vorn über die Tröge oder Krippen, liegt eine Rinne, so lang, daß sie über alle Tröge reicht. An der Rinne über jeden Trog wird ein Loch gebohrt, etwa 3 Zoll im Durchschnitt weit, welches inwendig und nicht auswendig mit einem hölzernen Stopfen zugemacht wird. Will man futtern, so pumpt man diese Rinne, die nicht klein seyn muß und

an beyden Enden zu ist, voll Gespühl, und läßt dann das erforderliche Futter in jeden Trog laufen. Dies ist die leichteste und bequemste Art zu futtern, und ein einziger Mensch, wenn er auch schwach ist, kann eine große Menge Vieh futtern, dabey wird auch kein Gespühl verschüttet und vergossen. Eine solche Pumpe, die etwas weiter als eine gewöhnliche Wasserpumpe gebohrt ist, schlägt das Gespühlse geschwind und stark heraus, wenn es auch noch so dicke ist, daß man geschwinder mit dem Futtern fertig wird, als auf eine andere Art geschehen kann.

Das Brennhaus.

Ausserdem was dieserhalb wegen Holzersparung im 1sten Kapitel gesagt worden, und wegen Benutzung der sonst verlohrnen Hitze durch eine Darre, um Malz darauf zu trocknen, oder Obst, Cichorien, weiße Stärke ꝛc. im 3ten Kapitel, und was wegen völliger Entfernung des so lästigen, und oft für Brandtweinbrennereyen und Bierbrauereyen schädlichen Rauchs, im 2ten Kapitel gelehrt worden, will ich nun

hier noch einige Vorschläge zu Anlegung eines von Grund auf neuen Brennhauses thun. Von der Größe rede ich nicht, denn die muß ein jeder nach Maaßgabe seiner zu machenden Anlage selbst bestimmen, nur von dessen bequemeren und vortheilhafteren Einrichtung, wovon zum Theil in meinen Vorhergehenden hin und wieder schon etwas gesagt worden.

Im 8ten Kapitel sage ich von der Lage des Brennhauses, und rathe so viel möglich die Mittagsseite zu vermeiden, aus angeführten wichtigen Gründen. Es soll auch etwas tief liegen und nicht hoch seyn, auch dieses ist gut, eines Theils wegen der Sonnenhitze im Sommer, und im Winter für den Raufrost. Es ist sehr in Acht zu nehmen, daß das Brennhaus im Winter ganz vorzüglich dicht gehalten wird. Was im 4ten, 5ten und 6ten Kapitel wegen bequemerer Art das Wasser im Brennhause zu haben gesagt ist, dabey muß ich hier ferner anmerken, daß an den Seiten im Brennhause herum, da wo die Kühltonne und die Einsetzküfen stehen, gebohrte

Rin-

Rinnen angebracht seyn müssen, die über der Kühltonne, und jeder Einsetzküfe mit Löcher, so entweder mit hölzernen Stopfen, oder will man es schöner haben, mit Krahnen versehen sind, damit man, wenn gepumpt wird, oder auf eine andre Art das Wasser ins Brennhaus geleitet ist, durch Aufdrehung der Krahnen, es dahin haben kann, wohin man will.

Neben dem Brennhause muß ein Keller, etwa 2 Fuß tiefer liegen wie jenes, es kann ein Faß, worein der Brandtwein läuft, an einem Ende eine kupferne Röhre haben bis in den Keller, und so wie der Brandtwein fertig ist, zapft man ihn auf die in selbigem befindlichen Lagerfässer. An dem Fasse muß ein Krahn seyn, und die kupferne Röhre kann unter der Erde fest liegen. Hat man nun nach meinem Vorschlage Kapitel 1 nur einen Kessel, so liegen die Raulauftonnen neben jenem Brandtweins-fasse, und da sie dann nicht genau unter der Schlange liegen können, so muß vermittelst eines Stückes Röhre, so an die Schlange gesteckt

wird, der Raulauf in die Tonnen geleitet werden, oder will man dies nicht, das Brandtweinsfaß so lange weggenommen werden. Um die Raulauftonnen auf eine bequemere Art auf den Kessel zu bringen, mache man über denselben eine Catrolle oder Rad, das wenigstens 5 Fuß im Durchmesser haben muß, hierauf einen Strick so unten 2 eiserne platte Hacken hat, die in die Keimen der Tonnen fassen, und so leichter durch Aufziehen auf den Kessel zu bringen sind. Kann man anstatt der Tonnen einen einzigen Kump, der aber sehr wasserdicht seyn muß, unterliegen haben, in welchem so viel bleiben kann, als man auf einmal zu Brandtwein distilirt, so pumpt man dieses heraus, und spart Fässer, Küperlohn und Beschwerlichkeit, um die Luttertonnen auf den Kessel zu bringen. In dem untern Stockwerk, wo Brauhaus und Keller liegen, muß eine mit Steinen ganz egal abgesetzte Kammer seyn, um Malz darinn zu machen. In dieser Kammer steht das Küfen, worinn die Gerste geweicht wird. Vom untersten Boden des Brennhauses, wo Gerste auf-

bewahrt

bewahrt liegt, läuft eine Röhre von Brettern zusammengeschlagen, bis in dies Küfen, kann also auf die bequemste Art die Gerste eingeschüttet werden, das Küfen muß aber so hoch gestellet seyn, daß das Wasser ablaufen kann. Noch muß eine Kammer in diesem Stockwerk seyn, um Mehl darein zu schütten, welches immer vorräthig, und wohl wenn man Platz hat, 1 bis 2 Monath alt seyn mag, es hat mehr Gedeyhen, wie selbst eine jede gute Hausfrau weis. In einer solchen Mehlkammer muß man Wage und Gewicht haben, um das Schroot wiegen zu können. Das ganze untere Stockwerk, in welchem Brennhaus, Keller, Malz und Mehlkammer sind, muß nur etwa 10 Fuß hoch seyn, über demselben 2 Bodens, wovon der untere 7 Fuß hoch, und der obere unterm Dache liegt, auch in den Sparren des Dachs kann noch ein Boden angebracht werden. Diese Böden werden zu Korn und Malzbehälter gebraucht. Auf den untersten legt man die Malzdarre an, und dann kann man sicher gewöhnliche viereckigte, 2 bis 3 Zoll dicke Backsteine gebrauchen, die hinrei-

chend heiß werden, um das Malz zu trocknen. Endlich muß ich hier noch erinnern, daß der Kessel so hoch, als wegen der Einsetzküfen und dem Zulauf des Wassers nur geschehen kann, stehen müsse, um das Gespühl in einem oft entfernt liegenden Kump, wozu man doch etwas Fall nöthig hat, leiten zu können.

Beym Luftmalzmachen bedient man sich eines kleinen Wagens auf dem Boden, zum Auseinanderfahren des Malzes, auf die Art einer Stürzkarre eingerichtet, dies ist auf grossen Bodens sehr bequem. Da ich erlebt habe, daß ein unvorsichtiger Brenner, beym Herausheben des Trichters aus der Brandtweinstonne, um zu sehen ob solche voll wäre, mit dem Lichte der Schlangenröhre zu nahe kam, den Brandtwein anzündete, und wie nun lauter Feuer aus der Schlange kam, den Halm abstieß, und so das Feuer im ganzen Brennhause verbreitete, wodurch dasselbe auch abbrannte, so will ich auf folgende Art zeigen, wie dergleichen Unglücksfälle zu verhüten, und wenn sie dennoch einträfen,

fen, ein großer Schaden durch Feuersgefahr abzuwenden ist.

1) Die Tonne worein der Brandtwein läuft, muß mit 2 Löchern oben versehen seyn, eines für den Trichter, und eines diesem zur Seiten, um sehen zu können, wenn sie voll ist, ohne daß man den Trichter abnimmt.

2) Auf dem Trichter muß man einen Deckel haben, der so genau darauf schließt, als es der Schlange wegen nur geschehen kann. Auf die Schlange muß dieserhalb eine krumme in den Trichter laufende Röhre gesteckt werden. Diese Röhre umschließt dann der Deckel, und wenn man auch mit einem Lichte ganz nahe kömmt, so kann selbiges doch nicht den Spiritus ergreifen, auch ist dieser Deckel fürs Verrauchen desselben, und also auch allein in dieser Absicht gut.

3) Wenn aber gleichwohl Feuer an den Spiritus käme, so muß nicht der Helm abgestossen werden, sondern man muß in der Geschwindigkeit ein Geschirr mit kaltem Wasser

vor die Schlangenröhre halten, so daß diese ins kalte Wasser hereinragt, so dämpft sich augenblicklich das Feuer in der Schlange und im Kessel, ohne daß der Hut abspringet.

Aus den Meischküfen in den Kessel, kann man solche durch eine Handpumpe bringen, und ist bequemer als das Einfüllen.

Der Brandtwein muß auf Fässern liegen, die nicht der Luft ausgesetzt sind, die Maaße der Fässer muß davor gezeichnet und sie müssen immer Spundvoll seyn, je grösser die Oberfläche des Brandtweins ist, je mehr vergehet er.

Zweyöhmige, anderthalböhmige bis zu Ankerfässer, müssen immer vorräthig seyn, accurat gemessen und das Gehalt mit einem Reißeisen dafür gerissen seyn.

Das achte Kapitel.

Ueber die schädliche Säure beym Brandtweinbrennen, und wie derselben zu wiederstehen oder abzuhelfen ist.

Den mehresten Schaden, so man in einer Brennerey haben kann, entsteht durch die Säure. Fast alles Unheil was in diesem Geschäfte, oft Wochen, ja ganze Monate lang anhält, da man ein Sechstel, ja gar ein Drittheil Brandtwein weniger, als sonst erhält, suche man nur nicht anders, als in einer zu frühen, und übertriebenen Säure, selten haben die Unfälle eine andere Ursache. Diesem also zu widerstehen, und wenn einmal das Unglück da ist, ihm abzuhelfen, soll der Gegenstand dieser Abhandlung seyn. Ich hoffe mich durch vieljährige stete Beobachtungen in den Stand gesetzt zu sehen, einiges Gute und Nützliche darüber sagen zu können.

Der gefährlichste Feind, den man zu widerstehen hat, ist also wie schon oben erwähnt,

die Säure, nemlich übertriebene oder Essigsäure, nicht Weinsäure, denn die ist eben erforderlich, und ein Zeichen, daß das Küfen reif zum Abbrennen ist.

Daß nun die gährende Masse oder Meische aus der Weinsäure in Essigsäure übertritt, hat viele und verschiedene Ursachen, die ich nun, so weit meine Erfahrung reicht, anzeigen, und zu heben Anweisung geben werde. Es kommt hiebey selbst auf die Lage des Brennhauses an, wer es nur einigermaßen einrichten kann, der gebe seinem Brennhause die Lage gegen Norden und nicht nach der Mittagsseite, sondern daß es von daher Schutz hat; denn im Sommer, wenn die Sonne gegen ein solches Gebäude prellt, und dann die innere Hitze im Brennhause dadurch vermehrt, so kann es nicht fehlen, daß die Küfens allein hierdurch eine zu frühe und übertriebene Säure erreichen; durch die Hitze verdünnet sich die Luft, und der Spiritus verfliegt, noch ehe er in den Kessel kommt, und durchs Feuer von seinen Erdtheilen getrennt wird.

wird. Ein Brennhaus, das gegen die Abendseite nicht allzuhoch und lüftig liegt, und tief im Grunde wie ein Keller, wiewohl dies auch seine Schwürigkeiten in andern Betracht hat, hat zu dem hier abhandelnden Gegenstande die vortheilhafteste Lage, und man wird im Sommer wegen der wenigen Hitze, und im Winter wegen geringerer Kälte und Rauhfrost mehr Brandtwein darinn bekommen, als in einem, das die entgegengesetzten Eigenschaften hat. So viel von der Lage des Brennhauses in Absicht auf die Säure.

Durch die Behandlung der Maschine selbst kann auch zu viel Säure entstehen.

Man muß im Sommer vorzüglicher auf Reinlichkeit halten, als im Winter.

1) Die Küfen müssen wenigstens im Sommer alle 14 Tage mit kaltem Wasser angefüllt, 2 Tage stehen; wenn es einen Tag darinn gestanden, wird es abgezapft, und wieder verfrischt, dann mit heißem Wasser nachgespühlt, und so können sie wieder gebraucht werden.

2) Man

2) Man muß so geschwind als möglich die Meische durch oftmaliges Umrühren in den Stand setzen, daß man es abkühlen kann; stehet die Meische zu lange, bevor das Wasser zugepumpt wird, so wird sie sauer, ehe noch der Hefen hineinkömmt, und eine Gährung vorgehet, und dann kann man sicher rechnen, daß der sechste Theil ja oft der vierte Theil Brandtwein verlohren geht.

3) Selbst die Rührscheide, womit man das Mehl durchbricht, oder die Krücke, nemlich das Instrument, womit man nachher die Meische rührt, um sie geschwinder kalt zu machen, müssen gleich nachher, da sie gebraucht sind, in die Kühltonne gelegt werden, damit sie reine bleiben, und nicht versäuren. Hiermit kann man allein sonst ein ganzes Küfen verderben.

4) Die Küfens müssen im Sommer, so weit als möglich von der Oeffnung des Kessels entfernt werden, damit die Hitze nicht auf selbige würken kann.

5) Je

5) Je dünner man im Sommer die Meische macht, je besser; ganz untrüglich gut und versucht ist es, bey der Hitze ein Sechstel Korn weniger einzusetzen, und das Küfen eben so voll Wasser zu pumpen als auf das volle Quantum, so man im Winter in das Küfen einsetzt, gehört. Man verlasse sich fest darauf, daß dieses ganze sechste Theil Schroot gewonnen und erspart wird, man fängt diese Veränderung jedoch nicht eher an, bis man in der Sommerhitze etwas Abgang von Brandtwein verspührt. Ich habe es 12 Jahr nacheinander bey heissem Wetter, das mir an der Brandtweinsausbeute Schaden that, als richtig befunden.

6) Die Hefen, so man nimmt, es sey die Meinige oder eine gewöhnliche zum Anstellen, muß man, ehe sie ins Küfen gethan wird beschmecken, hat sie die geringste Säure, so muß sie nicht gebraucht werden. Man muß sie jedesmal, wenn man auch von ihrer Güte völlig überzeugt ist, kosten, denn hierdurch macht man sich den Geschmack bekannt, den ein gutes Gäh-

rungs-

rungsmittel haben muß, das man anders nicht ganz genau zu beurtheilen im Stande ist. Hat das Gährungsmittel Säure, so theilt es solche in der Geschwindigkeit der ganzen Meische mit, und steigt durch die Gährung, und die hierdurch vermehrte Wärme, zu einem so hohen Grade, daß das Küfen essigsauer wird. Die Säure astringirt, und anstatt, daß nun die Mehltheilchen sich öffnen sollten, so verschliessen sie sich im Gegentheil, und der Schade ist nicht allein für dieses Küfen da, sondern geschiehet dieses einigemal hintereinander, so ist selbst das Holz versäuert, und dieser kleine Fehler, wie er anfangs nur zu seyn scheint, ist die Grundursache eines Schadens, der oft in die Hunderte läuft. In dieser Rücksicht allein hat mein Gährungsmittel Vorzüge, weil ich es alle Tage frisch habe, und in 24 Stunden, oder man müßte es ganz verkehrt damit anfangen, nicht sauer werden kann. Hat man aber gleich beym ersten Anstellen schwache oder saure Hefen genommen, so taugt auch die ganze Folge nichts.

7) Hat man bey aller dieser Vorsicht Säure in den Küfens — und kein Brenner wird es sich wohl rühmen können, daß er dergleichen nicht gehabt hat — so bediene man sich folgender Mittel, um die Küfen zu reinigen.

1) Man kocht eine halbe Stunde lang zu einem Küfen, worinn 150 Pfund eingesetzt werden, ungefähr 10 Pfund Eichenlohe, oder zerhackte Wacholdersträuche, oder 15 Pfund grünes Eichenlaub mit so viel Wasser, daß ein Viertheil Büdde davon angefüllt wird, verdeckt sie ganz fest, spühlt das Küfen, wenn die Lauge noch so warm, daß man die Hand darinn leiden kann, mit einem stumpfen Besen überall tüchtig aus, giesset solche dann weg und spühlet mit kaltem Wasser nach. Will man ganz sicher seyn, daß sie rein ist, so fülle man die Büdde mit kaltem Wasser ganz voll und lasse es 24 Stunden darinn stehen, dann brenne man es mit Haferstroh aus.

2) Ist das noch nicht hinreichend und man verspürt Säure, so lasse man das Küfen durch

einen Küper ausziehen, so daß alles alte Holz herauskommt.

3) Wenn auch dieses nicht helfen will, so lasse man vorerst sich ein neues Küfen zum probieren machen, und nun wird geholfen seyn, wenn keine andere Fehler begangen werden. Ich habe den Fall selbst gehabt, daß ich auf keine andere Art wieder zu meinem gewöhnlichen Brandtwein kommen konnte. Ich ließ mir ein neues Küfen machen, setzte darinn ein, und bekam wieder meinen gehörigen Brandtwein, ich brauchte die übrigen alten Küfen noch, und hatte damit immer Unglück, bis ich sie endlich alle abschafte, lauter neue machen ließ, und so wieder in Ordnung kam. Ich habe seitdem Verschiedenen dieses gerathen, und sie haben sich dabey sehr gut befunden. Durch den langen Gebrauch und der dadurch sich endlich ganz ins Holz ziehenden Säure, besonders wenn selbiges nicht recht dicht sondern grob faséricht und porös ist, so zieht sich in diese Pores leichter Säure hinein, die nicht wohl heraus zu brin-

gen

gen ist. Man sehe daher 4tens darnach, daß man kein altes sondern junges Eichenholz zu allen was Gährungsküfen heißt, bekömmt.

Das neunte Kapitel.

Ueber die mancherley Ursachen, warum das Brandtweinbrennen schlecht gehen kann, und auch vortheilhafte Bemerkungen, so wie ich sie vor und nach wirklich gemacht habe.

1) Liegt das Brennhaus gegen Mittag, und hat daher für die Sonne keinen Schutz, so säuert es darinn leichter, und verursacht Schaden, weil das Gut leicht in Essigsäure übergehet.

2) Ist das Brennhaus zu hoch, so verursacht dies auch im Sommer Nachtheil, weil es zu luftig, im Winter aber noch mehr, weil es dann zu kalt darinn ist, und die Küfens frieren können, welches durchaus nicht seyn darf, auch der Raufrost leichter eindringt.

3) Stehen die Küfens im Sommer gegen die Oefnung des Brandtweinkessels, oder über-

haupt zu nahe dabey, so daß die Hitze das Küfen erreicht, so versauren sie auch leichter. Nach meiner angegebenen Art den Rauch abzuhalten, kann dies aber, wenn man solche befolgt, nicht der Fall seyn.

4) Ist das Korn, auf mit Schaafen gelägerten Lande gewachsen, so ist es nicht gut zum brennen.

5) Der Sandrocken ist noch weniger gut, oder beydes muß gemälzt werden.

6) Korn von höhern Ländern, übertrift das von niedrigen, es ist gewöhnlich dünnschaligter.

7) Korn, das im Schweise, wie frisches gewöhnlich ist, wenn es in Haufen liegt, giebt sehr wenig Brandtwein. Bevor also

8) das Korn ausgeschwitzt ist, muß es nicht gebrannt werden, um also sicher zu seyn, muß man bis Weyhnachten alt Korn haben.

9) Rocken, der aus der Sonne gedroschen wird, das heißt gleich nachdem er eingefahren,

und dünn auf den Boden gelegt, damit er zum Mahlen trocken genug, giebt viel Brandtwein.

10) Frische Gerste taugt nicht zum Brandtweinbrennen, und beym Malzmachen lauft sie in große Keime, dann ist sie kaum die Hälfte werth, und das thut diese leicht.

11) Altes Malz, in der rechten Jahrszeit gemacht, nemlich im Februar, März, April, May, September, October ist sehr nützlich. Es muß kein Malz gebraucht werden, was nicht ein Vierteljahr alt; der Unterschied solchen Malzes gegen frisches ist gemeiniglich 20 Procente, es muß aber, und scheint es noch so trocken, wenn es Luftmalz, nie hoch aufeinander liegen, denn es befeuchtet sich leicht wieder. Bey Darrenmalz ist das nicht so leicht zu besorgen.

12) Man muß nicht zu wenig Malz nehmen, ⅓ wenigstens, und es schadet nicht, noch mehr zu nehmen.

13) Ungemalzte Gerste ist nicht anzurathen, ein Scheffel Gerstenmalz giebt fast so viel

Brandtwein, als ein Scheffel Gerste, und 5 Scheffel Gerste, geben doch völlig 6 Scheffel Malz.

14) Darrmalz trägt weniger als Luftmalz, ist aber auch gerade viel ergiebiger zum Brennen.

15) Wer viele oder auch lauter ungemälzte Gerste gebraucht, der bekömmt keinen haltbaren Brandtwein, beym Verfahren wird er schlechter.

16) Buchwaitzen ist oft vortheilhaft zu brennen, aber der Brandtwein von lauter Buchwaitzen mit Gerstenmalz, ist nicht zum Aufbewahren, er verliert die Probe.

17) Läßt man das Malz in dem Haufen zu warm werden, so säuert es leichter, und ist weder zu Brandtwein noch Bier so gut, als Gerste, die durch gelinde Wärme so weit gebracht wird, daß sie den dritten Keim schiebt, und dann sogleich zum Trocknen auseinander gemacht wird.

18) Das Mehl ganz frisch von der Mühle

gleich

gleich eingesetzt, nutzt nichts, und ist sehr schädlich, wenigstens muß es einige Wochen alt seyn, besser aber einen ganzen Monat und noch länger, dies aber nicht in Säcken, sondern es muß dann gleich ausgeschüttet werden.

19) Das im März und October gemahlne Mehl ist keinem Verderben unterworfen, das in den übrigen Jahrszeiten aber hält sich nur ein paar Monate.

20) Man muß nach dem Gewichte einsetzen, und nicht, so wie viel geschiehet, die aus der Mühle kommende Säcke, so wie sie sind. Diese differiren oft 10 bis 20 Pfund, nimmt man nun seine gewöhnliche abgemessene Portion Wasser, so bekömmt der eine Sack Mehl zu viel und der andere zu wenig, das eine wird nicht gar gebrannt und das andere ver- oder zu sehr gebrannt, und kann also unmöglich von gleich gutem Erfolg seyn.

21.) Hart Wasser ist nicht gut zum Brennen, kann man es in Küfen auf einige Tage an die Luft stellen, so wird es besser, man zapft

es an der Seite des Küfens ab, und braucht dies zum Einmeischen.

22) Malz das nicht ganz trocken, verursacht leicht Anbrennen und giebt auch nicht den gehörigen Brandtwein.

23) Je geschwinder das Gut durch oftmaliges Umrühren so kalt gemacht wird, daß man es anstellen kann, je besser ist es insonderheit im Sommer. Durch das zu lange stehen, kann es vor der Gährung in Säure gehen, wenn diese auch nur eben merklich, und es nicht süß bleibt, so ist schon viel verlohren.

24) Wenn man wenig Brandtwein bekömmt, so versuche man das Dünne von dem Brennsel, nachdem es sich gesenkt hat, aufs neue abzubrennen; ich habe den Versuch gemacht und dann wohl meinen gehörigen Brandtwein bekommen, jedoch nicht immer.

25) Im Sommer, vom May, bis so lange die Wärme anhält, setze man $\frac{1}{6}$ Korn weniger ein, und thue doch die gewöhnliche Quantität

kalt Wasser dazu, man bekömmt gemeiniglich so viel Brandtwein, als ob das $\frac{1}{6}$ Schroot mit dabey wäre, und dies wird also erspart.

26) Jede Art des Gährungsmittels, es sey natürlich oder gekünstelt, muß, ehe man es gebraucht, probirt werden, ist es säuerlich, so ist's höchst schädlich, schädlicher als wenn es zu schwach ist.

27) Je grösser die Masse so zusammengähret, je besser und gleicher ist sie.

28) Nachdem die Witterung kalt, gemässigt oder warm ist, läßt man 2 Tage, 1½ Tag und 1 Tag das Wasser auf der Gerste stehen, in jedem Falle muß man zweymal frisch Wasser nehmen. Im ersten nach Verlauf von 24 Stunden, im zweyten nach 18 Stunden und im dritten nach 12 Stunden, man läßt jedesmal dasselbe ganz rein ablaufen, und ehe man die Gerste ausfasset, 12 Stunden zum reinen Ablaufen des Wassers in Küfen stehen.

29) Beym Korneinkaufen bediene man sich

 einer

einer Kornwage, auch untersuche man, wo in seiner Gegend das zum Brennen ergiebigste Korn wächst. Gewiß ist es, daß Korn von gleicher Güte im äussern Ansehen, manchmal 5 bis 10 Procent in der Effections-Güte differirt, und dies ist nicht immer blos mit dem Auge zu beurtheilen.

30) Wenn man zu kalt anstellt, so hat man den Nachtheil, daß man keine starke Gährung erhält, und wenn diese nach den ersten 3 bis 4 Stunden nicht völlig sichtbar ist, so hilft alle Künsteley nicht mehr, daß man das völlig gewohnte Quantum Brandtwein bekommen sollte, es geht alles verlohren; im Sommer hingegen kann man nicht leicht zu kalt stellen, aber wohl im Herbst und Winter.

31) Stellet man zu heiß, so wird das Gut, das durch die Gährung sich noch mehr erhitzt, zu sauer, und es verfliegt viel Spiritus, hat auch noch das Nachtheilige, daß wenn dies ein paar mal hintereinander geschiehet, das Holz versauert wird, und so anhaltenden großen Schaden verursachen kann.

32) Zu lang ausgelaufenes Malz ist schädlich. Das Korn an sich verliert von seiner Kraft, und die langen Keime verursachen Säure, daher hat auch alt Malz Vorzüge, weil sich die Keime herunterstossen und nicht mit unter das Mehl kommen. Es gehet durch das zu sehr in die Wärme gerathene Malz, wodurch das zu lange Auslaufen der Wurzel geschiehet, eine saure Gährung in dem Korne vor, welches das Korn entkräftet, die Brandtweins-Meische versauert, auch das Bier eher sauer macht, und auch verursacht, daß es sich nicht klärt.

33) Das Wasser zum Mälzen muß reine seyn. Ich weis, daß jemand aus einem kleinen Stadtkanal einen Sommer hindurch die Gerste eingeweicht hat; in diesem Kanal wurde gewaschen und dadurch hatte der Mann über 100 Ducaten Schaden, und mußte das noch übrige Malz dem Viehe geben.

34) Seife, Fettwerk und Milch schadet ausserordentlich, man muß daher den Mädchens nicht erlauben, warm Wasser aus dem Brenn-

hause zu holen, es sey denn, daß eine eigene dazu an der Kühltonne hängende Schöpfmolde genommen wird, oder man leite eine Röhre oben aus der Kühltonne zur Seite durch die Wand nach aussen hin, und versehe die mit einem Krahnen, so können die Mädchen, ohne ins Brennhaus zu kommen, das zur Haushaltung nöthige warme Wasser sich selbst auszapfen, es wird auch dadurch in der Haushaltung Holz erspart.

35) Pottasche und Salz mit dem Wasser vermischt und gekocht, macht es weicher. Wenn man einen Fehler im Brennen nirgends finden kann, so mache man diesen Versuch.

36) Dasjenige Wasser, welches mit Seife am besten schäumt, ist das vorzüglichste zum Brennen, Bierbrauen und Bleichen.

37) Luftmalz säuert mehr und leichter als Darrmalz, daher letzteres insonderheit zu haltbarem Biere Vorzüge hat, es muß auch nicht gleich verbraut werden, sondern alt seyn, alsdann löset sich die Hülse besser von seinem Kerne,

ne, der sich gänzlich und zwar so auflöset, daß die Treber von dem zum Bier ausgebraueten Malze für das Vieh wenig Kraft mehr haben, und alles zu Liquor wird, so auch zum Brandtwein ergiebiger ist.

38) Das Anbrennen kann nicht allein von nicht trocknem Malze herrühren, sondern auch, wenn die Meische nicht gar gebrannt, wenn Klümpchens Mehl darin bleiben, diese setzen sich an den Boden fest, und ziehen immer noch mehr Mehl an sich. Wenn Raufrost in die Küfens dringt, verursachts Anbrennen und auch wohl Abwerfen des Helms, auch zu fein gemahlnes Schroot, und wenn die Masse überhaupt zu dicke und also zu wenig Wasser enthält.

39) Wenn es nicht gahr ist, das erkennet man daran, wenn das Gut nach dem Einsetzen und Aufdecken der Küfens, nicht braun aussieht und nicht süße schmeckt. Beydes muß seyn, doch ist's vom Rocken natürlich brauner als vom Waitzen, und von Gerste auch an sich süßer. Hier muß ein jeder seine eigenen Bemerkungen

machen;

machen; der Geschmack bleibt indessen das sicherste Zeichen.

40) Die Küfens müssen während der Gährung zugedeckt seyn und nicht offen bleiben, wie einige Brenner thun. Es thut letzteres wo nicht viel doch etwas Schaden. Im Winter belege man die Fugen, wo die Deckels zusammenstossen, mit den Schrootsäcken.

41) Wenn man glaubt, daß der Geist matt und schwach ist, den man gebrauchen will, so stelle man ein wenig wärmer.

42) Die Kennzeichen einer guten Gährung sind folgende. Das Gut muß wolkigt durchbrechen, nicht aber stark schäumen, welches letztere gemeiniglich vom warmen Anstellen herrührt, es muß stark riechen, nicht aber so stark, daß einem die Augen davon thränen, welches auch von zu warmen Anstellen entsteht. Es kann auch unter der Borke ohne Durchbrechen gut gähren, dieses aber nur wenn man viel Korn nimmt, das hülsicht ist, als Gerste, Hafer und Buchwaitzen, die eine sehr dicke Borke

machen.

machen. Bey Waitzen und Rocken ist dies aber nicht, und bey beyden Gattungen muß es durchbrechen.

43) Sollte es überschiessen wollen, welches auch sehr oft von unvollendeter Gährung und Ueberladen der Blase herrührt, so lasse man geschwind aus dem Krahn laufen, damit es Luft bekommt, wenn es sich in der Schlange zusetzen sollte, dies kann aufgehoben werden und geht nicht verlohren, springt aber der Helm ab so ist fast alles verlohren. Man kann auch oben am Helm einen kleinen Krahn anbringen, und den losdrehen, so lange, bis man das Feuer gedämpft, und alles in Ordnung hat. Jenes ist aber besser, denn da gehet kein Geist verlohren, wie hierbey geschiehet.

44) Gehet die Gährung zu rechter Zeit an, aber schwer von statten, so ist's zu kalt gestellt, oder man hat zu wenig und schlechte Hefen genommen.

45) Ehe die Lutter oder der Brandtwein läuft, muß die Kühltonne ganz kalt seyn, sonst

hat man, wo nicht viel doch etwas Nachtheil davon. Desgleichen

46) wenn man zur Winterszeit Luftmalz macht, und solches, ehe man es innerlich recht ausgetrocknet, gebraucht. Der Kern des Malzes ist sodann mit einer kalten Feuchtigkeit angefüllt, die das warme Wasser selten zu lösen pfleget.

47) Macht man den Teig beym Einbrauen zu dünne, so giebt das ebenfalls Anlaß zum Anbrennen, es verursacht leicht Knoten und Klümpchen.

48) Schmeckt das Gut, wenn man die Deckel herunter nimmt, noch nicht süße, so deckt man wieder zu, besonders im Winter, wo es nicht nachbrennt wie im Sommer.

49) Ist es angebrannt und giebt brennigen Brandtwein, so thut man am besten, man macht Wacholderbrandtwein davon. Hinter den bittern und starken Geschmack der Wacholderbeeren, versteckt man den Brandtgeschmack am besten.

50) Wenn die Kůfens versåuert sind, so bediene man sich der Mittel, so in dem Kapitel von der Såure aufgezeichnet sind, und im folgenden 53sten Punkt.

51) Wenn die Lutter oder der halbe Brandtwein einige Tage alt wird, so distilirt er sich reiner aus.

52) Bey allem Distiliren fångt man langsam an, und låßt erst gelinde laufen, nachher aber beym Raulauf mit vorhin beschriebenen Kůhlfaß und Schlange, fast Fingers dicke, beym 2ten Ueberbringen, oder wenn man Brandtwein macht, gemåßigter.

53) Erhålt man ohnerachtet aller angewandten Vorsicht weniger Brandtwein, wie denn dies sehr selten sich zutragen muß, wenn man alle vorher angezeigte Punkte beobachtet hat, so wåhle man 1) gleich ander Korn und Malz, als wovon man bisher gebrannt, man warte nicht, bis es sich von selbst åndert, das kostet oft einige 100 Rthlr., åndert es sich bey anderm Korne nicht, so liegts am Wasser und Geschirr,

schirr, dies kann auch durch boshafte Leute verdorben seyn. Also 2) man bohre den Pumpenpost frisch aus, böhne ihn mit Eichenlohe, und brenne ihn mit Haferstroh oder Wacholderbeere aus, vorher halte man sie 24 Stunden voll kalt Wasser, dann 4) lasse man den Brunnen reinigen, und werfe 10 bis 15 Pfund Salz hinein. 5) Man nehme alles kleine hölzerne Geschirr neu, oder lasse das alte ausziehen, abhobeln und erfrischen. 6) Man thue zum Distiren Salz und Brod. 7) Man distilire den Brandtwein zweymal statt sonst einmal. 8) Man nehme gleich ein Sechstheil Korn weniger. 9) Man lasse das abgebrannte Gespühlig oder Brennsel sich senken, brenne das Dünne noch einmal mit ab, dadurch kann man zuweilen das Verlohrne wieder erhalten. Dies alles auf einmal beobachtet, so ist man sicher geholfen. Alle diese Kosten sind eine Kleinigkeit. Einige unglückliche Tage im Brennen können weit mehr Schaden als jene verursachen.

54) Die Art, das kochende Wasser ins

Küfen

Küfen geschlagen und zugedeckt, — wovon ich in der Folge ausführlicher reden werde — bey ganz strenger Kälte, da Küfen, Mehl, Rührholz, alles sehr kalt gleich einzusetzen, bey minderer Kälte nach einer Viertelstunde, bey mässiger Kälte nach einer halben Stunde, gelindem Wetter drey viertel Stunden, gewöhnlicher Herbst= und Frühjahrsluft eine Stunde, im Sommer 1¼ Stunde stehen zu lassen, und dann einsetzen, halte wegen des Ausböhnen der Gefässe, so hierdurch bewürkt wird, und daß keine Säure in der Einsetzküfen alsdann entstehen kann, für die beste Methode unter allen andern; sie will aber versucht seyn, und Aufmerksamkeit in Ansehung der Witterung haben, und dies läßt sich nicht so genau beschreiben. Das Gut oder die Meische, muß bey aller Witterung braun werden. Hat man also einmal das Wasser zu lange stehen lassen, so muß man es entweder noch ½ Stunde, ¼ Stunde, 1 Stunde bis 2 Stunden zugedeckt seyn lassen, dann 2, 3, 4 Stunden offen und fleißig gerührt. Je dünner man es macht, ehe die He-

sen hineinkömmt, je besser; es gähret schöner aus, und der Spiritus löset sich durch die Menge der Flüssigkeit soviel leichter von seinen Erdtheilen.

55) Zu erkennen, ob das Wasser gut ist, und keinen Nachtheil verursacht.

Wie schon erwähnt, nimm ein Stück Bartseife, schlage sie im Wasser brav durcheinander; das Wasser, welches hievon am geschwindesten und stärksten schäumt, ist zu allen chymischen Operationen das beste, es muß indessen zu den Versuchen einerley Wasser genommen werden.

Noch eine andere Probe.

Nimm ein reines weisses Tuch, tauche die Spitze ins Wasser, hänge es an einem Ort, wo es vom Staub befreyt bleibt; wenn es trocken ist, und diese Stelle irgend eine andere Farbe hat, als das übrige vom Tuche, so taugt das Wasser nicht, es muß keine andere Farbe geben, wenn es zum Brandtweinbrennen, Bierbrauen und Färben recht gut seyn soll. Das reinste Wasser

ser ist dasjenige, welches weder Geschmack, Farbe noch Geruch besitzt, welches durchsichtig und klar ist, das mit Seife leicht schäumt, dasjenige endlich, worin kein Aufbrausen und keine Blasen entstehen, und welches auch keinen Bodensatz macht, wenn man guten Weinessig oder Salmiakgeist dazu gießt. Ein Zeichen eines guten reinen Wassers ists auch, wenn Hülsenfrüchte leicht darinn weich kochen. Das Hinstellen an die freye Luft ist ein Mittel zur Reinigung des Wassers.

56) Hölzerne Deckel aus zwey oder drey Stücken, müssen auf die Küfens gelegt werden. Keine Strohdeckel, diese können höchst schädlich werden, sie versäuern mit der Zeit, und theilen diese nächstdem der Meische mit, so daß sie alleine hievon verderben kann, wenn auch sonst alles übrige gut ist.

Das zehnte Kapitel.

Von vielerley Arten Brandtwein zu brennen, und hiernach zu machende Versuche, wodurch man vielleicht etwas Vortheilhaftes entdeckt, wenn man Lust zu dem Geschäfte hat.

Will man neue Entdeckungen machen, so muß man von dem gewöhnlichen Wege abgehen. Durch Knechte, die das Brandtweinbrennen treiben, kann man aber selten seinen Endzweck erreichen. Diese kleben an Vorurtheilen, und sind nicht leicht von ihrer einmal angenommenen Methode abzubringen; dies lehrt mich die Erfahrung, die durch einen jeden bestätigt werden wird, der dergleichen unternehmen wollen; sie arbeiten einem oft sogar entgegen, und gleichwohl ist es ausgemacht, daß dieses Geschäfte noch fast von Niemanden vollkommen ausstudirt ist. Will man nun aber weiter darinn kommen, so lege man zu selbst eigenen Beobachtungen ein Observatorium auf folgende Art an.

a) Man nehme ein eigenes Zimmer, worinn ein Camin ist, hat man diesen nicht, so maure man seinen Kessel nach der Beschreibung im 2ten Capitel ein, sonst würde man sich des Rauches wegen im Zimmer nicht halten können.

b) Man habe darinnen einen Brandtweinskessel von 100 Kannen oder 275 Pfund Wasser.

c) Eine kleine Kolbe von 20 Kannen.

d) Zwey Einsetzküfen von der Façon eines Weinfasses, zweye oben einen Fuß weiter als unten, eines einen halben Fuß unten weiter als oben.

e) Ein sogenanntes Schiff, wie man sich zum geschwinden Abkühlen des Biers bedient. Es ist ein flacher Behälter, der wasserdicht, viereckigt, einen Fuß tief und so groß seyn müßte, daß es 300 Pfund Wasser halten kann. Dieses stellt man gegen eine Fensteröffnung des Zimmers, so hoch, daß die äussere Luft bey Eröffnung des Fensters darüber wegstreichen, aber keine Sonne hineinscheinen könne.

 f) Klein

f) Klein Geräthe, als Wassereimer, Rührscheide, Rinnen und was sonst zum Brandtweinbrennen gehört, muß hier vorräthig seyn.

g) Eine Uhr, ein Wetterglas, ein Tisch, Feder, Dinte und Papier.

h) Eine Kammer daran, mit Ziegelsteinen besetzt, um Malz darinn zu machen.

i) Eine Kammer darüber, worauf einige Gattungen Getreyde gelegt werden, und soviel, daß man die zu machenden Versuche mit einerley Korn anstellen, und die Ausbeute gegen einander vergleichen könne. Dies ist so unumgänglich nöthig, als auch die Versuche zu einer Jahrszeit und mit einerley Wasser zu machen. —

Nun schreite man zu folgenden Versuchen, die denn noch auf mehrere leiten werden.

Der erste Versuch.

Man nehme $\frac{2}{3}$ Rocken- und $\frac{1}{3}$ Gerstenmalz, hievon melire immer eine Quantität auf 1 oder

2 Monat. Waizen ist gewöhnlich in meiner Gegend gegen Rocken zu hoch im Preiße, Gerste aber oft sehr niedrig, und wenn dies ist, so nehme hievon $\frac{1}{6}$—$\frac{1}{5}$ oder höchstens $\frac{1}{4}$. Man richte sich überhaupt in der Wahl des Korns nach dem Preisverhältniß, und dessen mehrerer oder minderer Ergiebigkeit. Man hat Jahre, wo der Rocken sehr gut geräth, rein und schwer ist, die Gerste aber schlecht. Und umgekehrt, wo die Gerste sehr gut, der Rocken aber dreyßig, dickhäutig und nicht mehlreich ist. Aus dieser Ursache läßt sich nicht wohl angeben, wie sich Waizen gegen Rocken, und Rocken gegen Gerste, im Ertrag des Brandtweins gegen einander verhält. Ein jeder muß in seiner Gegend nach der neuen Erndte das Gewicht des Korns untersuchen, und nachdem es erst trocken ist und ausgeschwitzt hat, Versuche damit anstellen, wornach er dann bestimmen kann, welche Gattung Korn er für das Jahr zu wählen, und für sich in Vorrath zu kaufen am dienlichsten findet.

Nachdem man nun ⅔ Rocken- und ⅓ Gerstenmalz, 14 Tage zuvor mahlen und ausschütten lassen, so nimmt man hierzu 150 Pfund Schroot. Im Winter 3 Eymer Wasser kalt und 4 Eymer kochend Wasser, schlägt dies ins Küfen, und verarbeitet den Teig mit allem Fleiße so lange, bis er ohne die kleinsten Mehlklümpchen ist. Sobald dies geschehen, nehme man, nachdem die Witterung, 8 bis 9 Eymer kochend Wasser, unter beständigem Umrühren hiezu, bedecke das Küfen mit hölzernen Deckeln, und laß es 2 Stunden stehen, decke es auf, und nun werden sich weiße Sternchen darauf zeigen, welches man blühen nennt, rühre es fleißig durch, und wenn die Sternchen häufig kommen, das wegen der Witterung nicht zu einer und der nemlichen Zeit geschiehet, etwa eine Stunde nach dem Aufdecken, so stellt man mit 55 Eymer Wasser. Die Hefen wird nun, wenn es vorher durcheinander gerühret, und noch so stark milchwarm ist, zugegeben.

Im Sommer nimmt man 3½ Eymer kalt

und 3½ Eymer kochend Wasser zum Teigmachen. Zum Gahrbrennen, nachdem die Witterung, 7 bis 8 Eymer. Man läßt die Meische, nach der Witterung, die ich in vier Grade theile, nemlich im Winter beym Frostwetter 2 Stunden, Thauwetter 1½ Stunde, gelinde Witterung 1 Stunde und warm ½ Stunde zugedeckt stehen. Uebrigens verfährt man wie vorhin, nimmt 55 Eymer kalt Wasser, giebt aber die Hefen nicht eher als beym Frost stark milchwarm, gelinde kaum milchwarm, bey warmer Witterung so, daß man kaum Wärme verspürt.

Bey alle diesem muß man sich auch, und insonderheit beym Hefengeben, nach dem Stand des Einsetzküfens richten: stehet es nahe an der Blase und also wärmer wie die andern Küfen, so muß der Grad der Wärme des Gutes in den Küfen beym Hefengeben minder seyn, und so umgekehrt, wenn es etwa im Zuge nahe an der Thür, also kalt stünde.

Es muß im Winter den 4ten und im Sommer den 3ten Tag zu Kessel gebracht werden.

Zweyte Art einzusetzen zu 150 Pfund 14 Tage vorher gemahlnes Schroot.

Im Winter zum Teigmachen 3 Eymer kalt, 10 Eymer kochend Wasser. Im Sommer 4 Eymer kalt und 9 Eymer kochend Wasser. Hiermit das Schroot zum Teig gemacht, und wenigstens bey diesem kleinen Theil Korn ¼ Stunde durchgearbeitet, dann gahr gebrannt mit 12 bis 14 Eymer kochend Wasser. Bey diesem Gahrbrennen richtet man sich nicht so sehr nach der Zahl der Eymer kochend Wasser, als darnach, ob das Gut gahr genug ist, welches man auf folgende Art wahrnimmt. Man fährt mit dem Rührscheite durch das Gut, und bemerkt man, indem man dasselbe herauszieht und in die Höhe hält, daß das Dünne rein herunter läuft und blos die Hülsen des Korns darauf hängen bleiben, so ist dies ein Zeichen, daß es stark genug abgebrannt und gahr ist, auch muß es braun aussehen, besonders wenn die Masse aus Rocken und Gerstenmalz

stenmalz bestehet, denn der Waitzen wird nicht so braun, auch muß es, wenn nicht gleich, doch beym Aufdecken, süßlich schmecken. Hat es alle diese Kennzeichen noch nicht, so muß es noch etwas länger zugedeckt bleiben, dadurch kann man ihm nachhelfen.

Im Sommer bleibt das Küfen ¾ Stunde zugedeckt, im Frühling und Herbst 1 Stunde, im Winter bey mäßiger Kälte 1½ Stunde, bey Frostwetter 2 Stunden. Alsdann wird aufgedeckt und so lange unaufhörlich gerührt, bis es nur noch so warm, daß man eben die Hand darin leiden kann, und es an den Knöchel nicht mehr brennt. In etwas muß man sich nach der Witterung und der Lage des Küfens, wie schon vorhin erwähnt, richten. Die allgemeine Regel bey jeder Art einzumeischen, ist, je eher man es in den zum Stellen gehörigen Grad der Wärme bringen kann, um desto besser.

Ist es nun in diesem Zustande, so pumpt man unter beständigen Umrühren so viel kalt

Was-

Wasser zu, daß es eben milchwarm, richtet sich aber nach der Grösse der Blase, und nach dem, was beym Hefengeben vorhin gesagt worden. Nicht für jeden Brenner ist dies eine zu empfehlende Methode, es gehört dazu ein ganz aufmerksamer Mann, denn die Witterung hat ihren Einfluß, er muß diese beobachten, und mit Verstand arbeiten.

Die Güte des Gährungsmittels muß durch den Geschmack untersucht werden, es darf nicht sauer seyn, und seine Stärke erkennt man auf folgende Art. Man thut es in ein besonderes Küfen, ehe man anfängt zu stellen, und so viel heisse Meische dazu, daß es gut milchwarm wird, und deckt es zu. Unter der Zeit daß das Wasser ins Küfen gepumpt wird, muß dieses Ferment die Gährung äussern, thut es das nicht, so ist es zu schwach und muß mehr genommen, und hat man diese nicht, so muß etwas wärmer als sonst gestellt werden. Letzteres ist aber schon ein Fehler, und nur Nothbehelf, der, wie im folgenden gezeigt wird, nie eintreffen darf, da

man

man sich auf mehr als eine Weise hinlänglich mit Gährungsmitteln versehen kann.

Dritte Art einzusetzen, zu der nemlichen Quantität Schroot. Man läßt das Malz und den Rocken jedes allein schrooten. Im Winter schütte das Malz zuerst in das Küfen, thue vor und nach so viel kalt Wasser hinzu, daß es damit zu einem Brey wird, der bequem umzurühren ist, dann schütte das Rockenschroot hinzu, und so viel kochend Wasser, daß diesse Masse wieder zu einen dicken Brey gemacht werden könne, nach einer halben Stunde, unterdessen dieses quillt, giesse noch 10 Eymer kochend Wasser unter stetem Umrühren dazu, und lasse es wieder eine halbe Stunde stehen, dann noch 9 Eymer kochend Wasser und damit durch einander geschlagen, dann nimm noch 2 Eymer Wasser, spühle die Seiten des Küfens damit ab, und giesse das übrige von diesen 2 Eymer gekochtem Wasser, ohne es mit einzurühren, auf die Meische, decke sie zu, und lasse sie im Winter 4 Stunden zugedeckt stehen, dann aufgedeckt,

umge=

umgerührt und gleich gestellt; ist das Wasser hineingepumpt, so wartet man den Grad der Wärme zum Hefengeben ab, den ich im vorigen angezeigt habe.

Im Sommer mache den Teig vom Malze mit blos kaltem Wasser; wenn das Rockenschroot zugethan wird, wieder kalt Wasser worunter nur 2 Eymer kochendes, im übrigen verfahre wie vorhin, es bleibt aber in dieser Jahrszeit nur 2 Stunden zugedeckt stehen, und im Frühjahr und Herbst 3 Stunden.

Vierte Art einzusetzen zu 150 Pfund Schroot durcheinander gemahlen. Es wird in die Büdde so viel kochend Wasser geschlagen, als hinreichend ist, von dem Schroote einen dünnen Teig zu machen, und das sind 14 Eymer. Dieses Wasser wird gleich zugedeckt, bleibt im Winter kaum ¼ Stunde gedeckt stehen, welches wegen der Versüßung und Ausbühnen des Küfens sehr gut ist, im Sommer ¾ Stunden, im Frühjahr und Herbst ½ Stunde, dann wird die Meische gemacht, ½ Stunde lang durch zwey

Leute

Leute durchgearbeitet, und bey grösserer Masse durch mehrere. Ein Eymer Wasser wird genommen, um die Seiten des Küfens abzuspühlen, und dieses Wasser wird nicht mit durchgerührt, dann das Küfen zugedeckt, vorher aber ein Zeichen gemacht, wie hoch das Gut im Küfen stehet, um es immer auf gleiche Art zu machen. Nach der Jahrszeit bleibt es 2, 2½ bis 3 Stunden stehen, da sich weiße Flecken wie ein Stüber groß allenthalben darauf äussern, dann aufgedeckt, kalt Wasser zugepumpt und dermaßen durchgearbeitet, bis es wie eine Milch aussiehet, ist es nun noch eben laulicht, so gieb die Hefen, die erst probirt wird, dazu.

Diese Methode ist für denjenigen, der blos durch Leute muß das Werk treiben lassen, sehr anzurathen, weil sie eines Theils ganz einfach ist, und dann weil das Küfen durch das heisse Wasser jedesmal ausgebrühet und versüßt, und also die Meische nicht leicht durch das Holz versäuert wird, das sonst der Fall seyn kann, da doch selbiges etwas Säure jedesmal annimmt, weil,

wenn

wenn die Meische ausgegohren, sie einen Weinsäuerlichen Geschmack hat, bey Fehlern und Versehen hingegen aber gar Essigsauer wird, und das Holz ganz verderben kann. Das alles wird durch das Ausbrühen mit dem heissen Wasser gehemmt.

Nun zu denen Versuchen im Kleinen.

Das eilfte Kapitel.

Von hundert zu machenden Versuchen in einem dazu eigends anzulegenden Observatorium nebst einer Tabelle.

Man wähle die Art einzumeischen, die man nach gemachter Probe am besten für sich findet, und allemal die Quantität Korn nach dem Gewichte. Man muß den Einsatz so stark machen, als man auf dreymal abbrennt und dann hievon distiliren. Man mache sich eine Tabelle, in welcher die Art des Korns angemerkt wird, wie viel es kostet, imgleichen die Witterung nach

dem

dem Wetterglase, wie es gegohren, wenn es klar geworden, wie dann der Geschmack war, und wie viel Brandtwein es gegeben.

Erster Versuch. Unterbreche die Gährung, wenn sie beynahe geendigt ist, nemlich im Sommer nach 36 Stunden und im Winter nach 48 Stunden. Bringe das Gut auf Fässer, die nur belegt, nicht aber fest zugestopft werden, denn ganz ohne Luft kann keine Gährung bestehen, an einen kühlen Ort, und laß es im Sommer noch 3½ Tag im Winter 5 Tage stehen und brenne es ab.

Zweyter Versuch. Nimm Waitzen, Rocken und Gerste, alles gemälzt, laß es aber nicht stark auslaufen, sondern nur den zweyten Keim schieben, von jeder Gattung ⅓. Behandle es nach allen vier Arten einzusetzen; die aber, wo das mehreste kalte Wasser zugegeben wird, ist wohl hier die beste.

Dritter Versuch. Nimm Waitzen, Rocken und Gerste, halb gemälzt und halb unge-

mälzt, und verfahre damit wie beym zweyten Versuch.

Vierter Versuch. Nimm gemälzten Waitzen, Rocken und Gerste, von jedem gleich, und das 4te Theil halb gemälzte Erbsen und halb gemälzten Hafer, oder statt der Erbsen klein Raufutterkorn, leztere beyde Gattungen aber nie ungemälzt, sie geben sonst dem Brandtwein keinen guten Geschmack, und verursachen leicht Anbrennen. Mit der Gerste kann dieses Korn zugleich recht gut gemälzt werden.

Fünfter Versuch. Das nemliche versuche mit ungemälztem Waitzen und ungemälztem Rocken, Gerste und übrige Frucht aber gemälzt.

Sechster Versuch. Nimm 5 Theile ungemälzt Korn und 1 Theil gemälzte Gerste.

Siebenter Versuch. Nimm das nemliche Korn wie zur 6ten Probe. Thue, wenn es gar gebrannt wird, zu 150 Pfund Schroot in das kochende Wasser 1 Pfund Pottasche und 1 Pfund Salz, vorher in warm Wasser aufgelöset,

löset, laß es mit kochen und brenne das Schroot damit gahr. Diesen Versuch mache man

Achtens nochmals auf folgende Art. Wenn es im Sommer 24 Stunden gegohren, so bringe man das Gut an einem kühlen Ort auf Fässer, thue darunter die 2 Pfund aufgelößte Pottasche und Salz, decke das Spundloch zu, und laß es 2 Tage stehen. Im Frühjahr und Herbst 3 Tage. Im Winter laß es 36 Stunden in der Küfen gähren und dann in die Fässer mit bemeldeter Zuthat 4 Tage, und brenne es ab.

Neuntens. Mache den nemlichen Versuch, laß aber das Gut in den Küfens und rühre es mit der aufgelößten Pottasche und Salz durch. Ist das Brennhaus aber an sich warm, so kann man sich nicht viel Gutes hievon versprechen, und es ist zu rathen, daß man es dann nur einen Tag länger als gewöhnlich stehen läßt.

Zehntens. Nimm 1 Theil Gerste, 1 Theil Hafer und 1 Theil ungemälzten Rocken. Hierzu 1 Theil Gerste, 1 Theil Hafer, 1 Theil

Erbsen, 1 Theil Raufutter, 1 Theil Buchwaitzen, diese 5 Gattungen durcheinander gemälzt, also sieben verschiedene Arten Korn, verfahre hiemit nach allen vier Methoden zu brennen.

Eilftens. Mache diese nemliche Probe und thue nach 36 Stunden Gährung auf 150 Pfund Schroot 2 Loth Weinsteinsalz, vorher aufgelößt, ins Küfen.

Zwölftens. Nimm das nemliche Korn, und thue nach 36 Stunden Gährung auf 150 Pfund 1 Pfund Salz und 1 Pfund Pottasche vorher im Wasser aufgelöset.

Dreyzehntens. Laß das gebrannte Gespühl in ein besonderes Gefäß schlagen, sich senken, welches es bald thut, wenn es heiß ist, ist es aber erst kühl geworden und man wollte es dann ausschlagen, so senkt es sich nie, das Gefäß muß aber so stehen, daß es sich bald abkühlen kann. Ist nun der gemachte Versuch nicht ganz gut ausgeschlagen und hat nicht hinlänglich Brandtwein gegeben, so zapfe durch an den Seiten der

Tonne

Tonne oder Kufen angebrachten Krahnen das Dünne nach 24 Stunden, da es ganz helle ist, ab, und gebrauche es zu dem neuen Einsatz beym Abkühlen, ist es aber älter als 24 Stunden, so darf es nicht mehr gebraucht werden, weil es sonst Säure macht. Im Sommer ist dies überhaupt gefährlich, im Winter aber kann es, wenn man alles pünktlich befolgt, sehr einträglich seyn, und man bekömmt immer seinen gehörigen Brandtwein.

Vierzehntens. Nimm das nemliche, so viel als ganz klar darauf stehet und brenne es wieder mit, gefällt dieses, so müßte dann aber der Kessel etwas grösser seyn. Ich weis aus der Erfahrung, daß oft in dem Gespühl noch viel Spiritus bleibt, insonderheit, wenn die Gährung matt gewesen, und es daher wenig Brandtwein gegeben. Auf diese und vorhergehende Art kann man ihn dann noch wieder bekommen, denn das Gespühl kömmt fast allemal, so bald es aus der Hitze den zum Fermentiren gehörigen Grad Wärme erreicht, wieder

in eine gelinde Gährung, und löst sich alsdann hierdurch vollkommen auf, wenn nicht übermässige Säure die Theile astringirt und verschlossen hält.

Funfzehntens. Man mache den Versuch vom Vorhergehenden, der sich am besten geartet, und wobey man wegen Verschiedenheit der Kornpreise seine beste Rechnung gefunden, nochmal, und gebrauche dazu Wasser, welches an der Luft im Sommer 8 Tage im Winter aber 12 Tage unzugedeckt gestanden hat, zapfe es unten am Boden, jedoch nicht so tief ab, daß sich der etwa gesenkte Satz wieder vermengen könne.

Sechszehntens. Man mache alle Versuche noch einmal mit Malz, so auf folgende Art gemacht werden.

Das Korn so man mälzen will, lege man in handbreit hohen Haufen auf einen steinernen Flur, sprenge es stark mit Wasser ein, so daß es durch und durch naß wird, steche es des

Tages einigemal um. Wenn das Wasser in das Korn gedrungen, so verfahre ferner mit Einnetzen auf die nemliche Art. Ist es nun so weich, daß man es um den Nagel am Finger biegen kann, so rühre es, ohne mehr zu gebrauchen, immer fleißig um, so daß es, ohne warm zu werden, anfange, die Keimen zu schiessen, sollte es dies nicht wollen, und zu trocken werden, so muß das Einnetzen wiederholt werden. Ist es Gerste, so laß sie bis zum 3ten Keim schiessen, jedes andere Korn aber bis zu einem, höchstens dem 2ten Keim, dann trockne es.

Siebenzehntens. Wähle von vorhergehenden den besten eingeschlagenen Versuch, und nimm dazu ganz frisch gemahlnes Mehl.

Achtzehntens. Laß das Mehl 8 Tage alt werden, schütte es aus den Säcken, und verfahre auf die nemliche Art wie vorhin.

Neunzehntens. Laß es 14 Tage vorher

mahlen und ausschütten, vom nemlichen Korn und der nemlichen Methode einzusetzen.

Zwanzigstens. Laß es vier Wochen vorher mahlen, und

Ein und Zwanzigstens acht Wochen vorher. Hierbey aber bemerke man folgendes. Das im März gemahlne Mehl ist keinem Verderben unterworfen, auch das im October nicht, in den übrigen Jahreszeiten aber ist 8 Wochen zu lang, besonders im Sommer, deshalb muß man entweder dann in beyden erwehnten Monathen im voraus mahlen lassen, oder im Sommer etwa 1 Monath bis 6 Wochen.

Zwey und Zwanzigstens. Setze in das nemliche Küfen, worinn 150 Pfund eingesetzt werden nur 125 Pfund. Nimm zum Teigmachen und Gahrbrennen auch $\frac{1}{6}$ Wasser weniger, stelle es früher, weil es sonst kalt werden würde, und nun eben so viel kalt Wasser zu diesen 125 Pfund, als zu 150 Pfund genommen werden, so daß also die Masse dünner wird.

Drey und Zwanzigstens. Mache den nemlichen Versuch mit 100 Pfund, aber ⅓ kochend Wasser weniger, und des kalten Wassers so viel als zu 150 Pfund.

Vier und Zwanzigstens. Mache am Abend das einzusetzende Schroot mit milchwarmen Wasser zu einem Teig, lasse es zugedeckt stehen und aufquellen, bis den folgenden Morgen, also etwa 12 Stunden, brenne es nun mit stark kochendem Wasser so lange ab, bis vom Rührscheide oder Brechholze das Mehl abläuft, und blos die Hülsen sitzen bleiben, decke es im Sommer 1 Stunde, im Herbste und Frühjahr 2 Stunden, und im Winter 3 Stunden zu. Stelle es im Sommer nach 3 Stunden, und im Herbst und Frühjahr nach 2 Stunden, und im Winter nach 1 Stunde.

Fünf und Zwanzigstens. Rühre das Schroot mit 7 Eymer kaltem Wasser zum Teige ein. Wenn alle Klümpchen heraus sind, dann nimm noch 12 Eymer kalt Wasser, damit es ganz dünne wird, schlage dieses in den

Brandtweinskessel und bringe es unter beständigem Umrühren ans Kochen; wenn es völlig kocht, so schlage es ins Küfen, und stelle es gleich. Es versteht sich von selbst, daß bey jeder Art zu stellen, die Wärme, wenn die Hefen zugegeben wird, ihren gewöhnlichen, der Jahreszeit angemessenen Grad haben muß.

Sechs und Zwanzigstens. Wenn man Wacholderbrandtwein macht, so lasse man die Beeren mit mahlen, und setze sie mit ein, laß sie mit gähren, statt daß man sie sonst blos distilirt, sie geben besser ihre Kraft von sich, und vermehren in etwas den Spiritus. Mit Kümmel ist es entgegengesetzt, dieser verhindert eher die Gährung als daß er sie befördern sollte, der muß blos mit distilirt werden.

Sieben und Zwanzigstens. Wenn das Gut im Kessel anfängt zu steigen, und oben eine dicke Borke bekömmt, dann setze den Helm auf, brennt es nicht an, so fährt man hiermit fort. Bey allen Versuchen, wo viel Malz genommen wird, kann man es dreiste thun, denn dieses

verhindert das Anbrennen, wenn es nemlich alt und trocken ist.

Acht und Zwanzigstens. Wenn die eingesetzte Masse 36 oder 48 Stunden gegohren, so fängt sie an zu ermatten, man versuche derselben einen neuen Schwung zu geben, durch einige Eymer aus einem zu gähren anfangenden Küfen.

Neun und Zwanzigstens. Die Erbsen verursachen leicht Anbrennen, wenn man dieses verspührt, so lasse man sie allein mahlen, thue sie in einen losen Beutel und hänge ihn in den Kessel, wenn man Raubrennt, sie haben die Eigenschaft, daß sie den Brandtwein perlend machen.

Dreyßigstens. Setze nach der dritten Art ein, stelle es aber nicht mit kaltem Wasser, sondern rühre die Meische beständig so lange durch, bis sie den Grad der Wärme hat, der zum Hefengeben da seyn muß, dann das Gährungsmittel zugegeben. Nach 12 Stunden giesse dazu

milch-

milchwarm Wasser, halb so viel als kaltes hätte hinein seyn müssen, und $\frac{1}{3}$ so viel Hefen oder Gährungsmittel, als man das erstemal hineingethan. Nach Verlauf von 24 Stunden mache es auf gleiche Art, nemlich so viel milchwarm Wasser, daß nur überhaupt die Quantität im Küfen ist, und wieder hiezu so viel Hefen, als das leztemal. Nun laß es stehen, bis zum Abbrennen, im Sommer 3 Tage und im Winter 4 Tage.

Ein und Dreyßigstens. Man brennt das Korn, so man einsetzen will, besonders wenn man viel Malz nimmt wie Bier, aber ganz reine aus, so daß in den Trebern nichts mehr bleibt, behandelt es übrigens wie andere Meische, und vermengt sie zum Futter für das Vieh, mit dem abgebrannten Gespühl.

Nach dieser Anleitung zu Versuchen, kann man auch folgende Mittel zur Erweichung und Auflösung des Schroots, und zur Beförderung der Gährung sich bedienen, und hiermit noch über

100 und mehrere Versuche anstellen, wenn man von Nr. 1 bis 31 sie bey jeder Art anbringt.

Zu den erweichenden und eröfnenden Mitteln, die beym Einmeischen zu gebrauchen sind, gehören: 1) Salpeter, 2) Anemonen, 3) gemeine Asche, 4) Weinstein, 5) Affodillwurzel, 6) kleingeschnittene Feigen, 7) Coriander, 8) geröstet Salz, 9) Wasserepichswurzel, 10) Apium sylvestra, 11) Pottasche und Salz, mit dem Wasser gekocht, machen es weicher und geschickter zum brennen.

Zur Beförderung der Gährung, 1) Pottasche, 2) Cremor tartari, 3) gestossene Pepenillenwurzeln, 4) Weinsteinsalz, 5) Vorsprung, 6) Molken, unter das Wasser zum Abkühlen, soll Gährung befördern und mehr Brandtwein geben.

Dem Brandtwein den brennigen Geschmack zu benehmen. Nimm zu 200 Pfund Brandtwein 10 Pfund ungelöschten Kalk, distilire ihn damit, so verliert er jenen übeln Geschmack.

Das

Das zwölfte Kapitel.

Was bey Aufstallung des Viehes zu beobachten, und was zur geschwinden Mastung des Rindviehes dienlich seyn soll.

Beym Ausstallen des Rindviehes siehet man dahin, daß es nicht allzujung ist, denn das verwächst zu viel, und setzt kein Fett, und nicht zu alt, denn das nimmt sehr langsam zu. Man sehe darnach, ob es munter aus den Augen sieht und diese nicht triefend sind, daß es wenigstens 4 Jahr alt, und ob es auch noch ein gesundes Gebiß hat, auch breite Ribben.

Die gewöhnliche Art, um das Vieh mit Brennsel zu füttern, ist zu bekannt, als daß ich nöthig hätte, sie hier zu erwähnen. Man kommt aber der geschwinden Mastung dadurch sehr zu Hülfe, wenn man klein gestossene gelbe Wurzeln, mit Mehl von Wickenkorn, täglich einem Stücke, nachdem es groß oder klein, 3 bis 5 Pfund Wurzeln, mit 3 bis 5 Pfund

Mehl von Wicken, und ¼ bis ⅓ Pfund Salz mit genugsamen Wasser vermengt, auf folgende Art giebt.

Des Morgens früh das gewöhnliche Brennsel oder Gespühl mit Heckerling vermischt, nicht mehr als sie ausfressen, dann nach der Grösse des Viehes 1 bis 1½ Pfund klein gestossene Wurzeln mit 1 bis ½ Pfund Wickenmehl, 4 Kannen Wasser und ⅓ von dem Salze; wenn das aufgefressen, 2 Pfund Heu oder nochmals so viel Futterstroh. Den Mittag das gewöhnliche Brennsel mit Heckerling, und nur gerade wieder so viel als sie ausfressen, darauf das Wurzel- und Wickenfutter, und wenn das aufgefressen, das Heu oder Futterstroh. Am Abend den Brennsel, und wenn das ausgefressen, das Wurzel und Wickenfutter mit Wasser auf die Nacht. Diese Art der Fütterung ist wohl etwas mühsam und erfordert mehrere Aufsicht, allein man wird reichlich dafür belohnt. Die gelben Wurzeln kosten wenig, zumal in Gegenden, wo tieferdig Land ist, und ist also

gut

gut zu rathen. Ein leicht Stück Vieh bekömmt in 60 Tagen nur 180 Pfund Wickenmehl und so viel Wurzeln, 15 Pfund Salz und 240 Pfund Heu. Das alles kostet im gewöhnlichen Preise in meiner Gegend $3\frac{1}{2}$ Thaler, auf ein schweres Stück Vieh $5\frac{1}{6}$ Thaler, aber man kann, nach der Versicherung dessen, der Jahre lang damit die Probe gemacht hat, wenigstens rechnen, daß auf ein leicht Stück Vieh in 2 Monat 5 bis 6 Thaler und auf ein schweres Stück Vieh 8 bis 9 Thaler mehr verfüttert werden, und da das Vieh so viel Brennsel weniger frißt, als jenes Futter kostet, so hat man für die mehrere Aufwartung auch so viel Nutzen mehr. Man sehe nur darnach, daß das Vieh allemal rein ausfrißt, so bald es das nicht thut, muß es hungern, und ihnen Salz zum Lecken in die Krippen geworfen werden.

Bey dem Aufstallen der Schweine ist nur zu erinnern, daß man sich bey jährigen besser als bey jungen stehet; bey diesen muß man überaus vorsichtig mit dem Brennselfuttern seyn,

und

und man kann doch leicht welche todt futtern, das bey jenen nicht so leicht der Fall ist, überdies verwachsen sie auch und setzen kein Fett, worum es doch eigentlich zu thun ist.

Hat man die Schweine 8 Tage aufgestallet, so gebe man auf das Stück täglich ½ Loth Antimonium crudum mit dem Gespühl gut vermengt, dies continuire man 3 Wochen nach einander. Sie werden dann nicht so leicht den Husten bekommen, wie sonst leicht beym Brennselfuttern geschiehet. Und bekommen sie ihn doch, so fahre man hiemit noch einigemal fort. Es reiniget so sehr, daß man Finnen damit vertreiben kann. Hievon habe ich selbst einen sichern Beweis. Vor vielen Jahren war ich auf einem Amthause am Rheine, wo ich eine Brennerey angelegt hatte; es wurde ein Stall fetter Schweine verkauft, der Käufer legte sie vorher alle, sahe unter die Zunge, ob sie Finnen hatten, weil er dergleichen Schweine nicht gebrauchen konnte, und nicht wieder verkaufen durfte; es fand sich ein einziges darunter, das Finnen hatte und dies nahm er nicht. Dies

Schwein wurde allein gestallet, und bekam täglich ½ Loth Antimonium crudum, nach 5 Wochen kam dieser nemliche Schlächter wieder, untersuchte es, und es war rein unter der Zunge, wie es vorher nicht war, hatte auch bey der Cur sehr gut zugenommen. Er kaufte es, und es hat sich auch beym Schlachten reine befunden.

Wenn die Früchte im mittlern Preiße sind, so ist es nicht unrathsam, etwas weniges Gerstenmehl zu futtern, die Schweine fressen dann das Gespühl lieber und es sättigt mehr, so daß bey ein paar Handvoll Mehl auf jedes Stück bey jedem Futter es gleich ¼ ja ⅓ Gespühl weniger frißt. Man kann mithin so viel Schweine mehr futtern; denn was das Mehl kostet, wird beynahe an Brennsel weniger verthan, und das Vieh nimmt augenscheinlich besser zu. Bey theuren Kornpreißen ist es aber kein Rath, weil es nicht allemal die Folge ist, daß dann das fette Vieh auch theurer seyn sollte; ich habe oft hievon das Gegentheil erfahren.

Das

Das dreyzehnte Kapitel.

Vom Distiliren und was dabey zu beobachten, desgleichen einige Mittel um feine Liqueurs zu machen.

Was beym rauen Abbrennen der Meische zu observiren ist, habe ich im ersten Capitel gesagt. Hat man die hier angerathenen Anstalten, so kann, ohne Verlust am Brandtwein zu haben, schneller abgetrieben werden, und es wird so viel Brennung erspart, daß es offenbar in die Augen fällt.

Bey feinen Liqueurs könnte man das nehmliche ohne Nachtheil thun, allein wenn es hier daran gelegen, daß man die Kraft und den Geschmack aus den kostbaren Gewürzen herausziehen will, so muß man schon langsamer zu Werke gehen, damit durch das lange Kochen derselben jener Endzweck sicher erreicht wird.

Der Kessel muß, ehe der Spiritus läuft, so voll Holz gepackt werden, daß man ihn bis

dieser ab ist, nicht zu öffnen nöthig hat, auch muß der Brandtwein immer kalt und ja nicht warm laufen, man verliert von diesem sehr flüchtigen Geist sonst viel, und der Schade, insonderheit beym Spiritus, ist seines mehrern Werths wegen so viel beträchtlicher, auch bekommt er sonst einen heissen Geschmack, den er nie ganz verliert.

Bey Mittel- und feinen Liqueurs muß nicht der mindeste Nachlauf unter den Spiritus kommen, daher, wenn dieser bald ab ist, man genau aufpassen muß, damit so wie die Probe aus der Röhre schwach wird, und nur noch einige Perlen auf dem Glase stehen, der Spiritus darunter weggenommen wird; der Nachlauf wird dann bis zur nächsten Distillation aufbehalten.

Man kann sich überzeugen, wie nothwendig dies bey feiner Waare ist, wenn man den Nachlauf kostet, sobald er nicht mehr perlt und blau aussieht. Der Geschmack ist so widrig, daß nur wenig mit unter laufen darf, um alles zu verderben.

Man muß den Destilirkessel auch nur zu ½ anfüllen und ganz langsam anfangen abzutreiben, dies ist bey allen feinen- und mittelfeinen Liqueurs zu beobachten, denn sonst treibt sich mit dem Spiritus auch Pflegma über und selbiger ist dann nicht ächt. Wenn aber erst das dritte Theil abgelaufen ist, dann kann schon stärker, doch aber ganz kalt abgetrieben werden.

Wenn man beym gemeinen oder ordinären Brandtwein zu machen weniger bekömmt, welches man schon beym Spiritus sehen kann, so lasse man so lange laufen, als noch etwas Brandtwein im Nachlauf verspüret wird, bringe dieses nochmals auf den Kessel und distilire es, so bekömmt man durch dieses doppelte Abziehen sehr oft seinen völligen Brandtwein.

Die von mir versuchte mittelfeine Liqueurs sind folgende:

Erstens. Doppelter Kümmel. Zu 1 Ohm von 108 Kannen probehaltigen reinen Kornbrandtwein,

$3\frac{1}{2}$ Pfund Kümmel.

$\frac{1}{2}$ — Coriander, beydes klein gestossen.

4 Loth Süßholz klein geschnitten, dieses kostet wenig, und man spart damit 1 Pfund Zucker, eine Handvoll Salz und $\frac{1}{2}$ Pfund Brodkruste.

Hievon wird langsam $\frac{2}{3}$ oder 72 Kannen abgezogen, dann läßt man noch 10 Kannen ablaufen, die auf die nächste Distilation aufbehalten werden.

Man nimmt, je nachdem er in der Gegend, wo er verdebitirt werden soll, süß oder minder süß geliebt wird, 8 bis 9 Pfund Zucker, thut hinzu 4 Kannen Wasser, verschäumt und kocht es so lange, bis kein Schaum mehr darauf kömmt, läßt es in einem hölzernen Geschirr erkalten, thut dann so viel reines und wohlschmeckendes Wasser hinzu, daß man überhaupt 34 Kannen hat, vermengt es mit dem Spiritus, so hat man 106 Kannen doppelten Kümmel. Ist dieser über das ganze Glas probehaltig, so kann man eine Kanne Wasser mehr

nehmen.

nehmen. Soll er gelb seyn, so giebt man ihm diese Probe mit gebrandtem Zucker. Er muß nicht verzapft werden, bevor er 6 Wochen alt ist. Durch das Alter wird er so delicat, als ein feiner Liqueur.

Zweytens. Doppelter Anis, auf 1 Ohm oder 108 Kannen.

3 Pfund Anis,
3 Loth Süßholz,
eine Hand voll Salz und ½ Pfund Brodkruste,

verfahre übrigens wie vorhin, ausser daß man 2 Pfund Zucker weniger nimmt, weil bekanntlich der Anis sehr viele Süßigkeit besitzt.

Drittens. Ordinaires Goldwasser, auf 1 Ohm reinen Kornbrandtwein.

12 Loth Pommeranzenschaalen,
12 — Citronenschaalen,

beydes lasse man aufquillen in heissem Wasser, und dann das Weisse ausgeschnitten, und bloß die Schaale gebraucht,

4 Loth Coriander,

4 Loth Galgandwurzel,
1½ — englischen Canehl,
1½ — Cardemomen,
2 — Muscatennüsse,
1½ — Muscatennelken,
2 — Angelica,
2 — Violenwurzeln,
6 — süße Mandeln,
6 — bittere Mandeln,
eine Handvoll Salz und ½ Pfund Brodrinde.

Die Gewürze werden gröblich gestossen, darauf etliche Kannen Brandtwein geschüttet und hiermit läßt man sie 24 Stunden einweichen, dann in den Kessel gethan, und langsam 72 Kannen abgetrieben.

Weil dieser weiß bleibt, so muß man Meliszucker nehmen, und zwar auf jede Kanne ⅛ Pfund, also auf 108 Kannen 13½ Pfund, die mit 7 Kannen Wasser auf gezeigte Art gekocht werden, und überhaupt so wie bey Nr. 1 verfahren wird.

Weil dieser mittelfeine Liqueur den Nahmen Goldwasser hat, so nimmt man, damit er ihn mit Recht führt, etwas Goldschaum oder Goldplätzen, thut es in ein Glas mit ein wenig von diesem Liqueur, nimmt eine neue Feder, schneidet sie unten ins Kreuz ein, und macht damit das Gold in ganz kleine Theilchen, die man dann unter diesen Brandtwein vermengt.

Viertens. Nelkenaquavit zu machen. Auf 1 Ohm nimm

12 Loth Nelken,
12 — Violenwurzeln,
6 — Paradieskörner,
½ Pfund Brodrinde und eine Handvoll Salz,

übrigens verfahre in allen wie bey Nr. 3.

Fünftens. Cardemomaquavit. Auf 1 Ohm nimm

12 Loth Cardemom,
5 — Violenwurzeln,
5 — weissen Canehl,
3 — Angelica,

½ Pfund Brodrinde und eine Handvoll Salz,

übrigens verfahre wie bey Nro. 3.

Sechstens. Christoffelaquavit. Auf 1 Ohm nimm

10 Loth englischen Canehl,

6 Loth weissen Canehl,

1½ Loth Cardemom,

6 Loth trockne Camillenblumen,

½ Loth Safran,

Salz, Brod und Zucker wie vorhin.

Dieser wird mit Cochenille roth gefärbt. Nachdem solche fein gestossen, nimmt man so viel Pottasche als Cochenille, thut dieses in Brandtwein und filtrirt es durch einen Trichter, hiermit färbt man den Aquavit, nachdem er helle oder dunkel seyn soll. Nichts übertrift die Schönheit dieser Farbe, die man sonst auch wohl mit Sandel machen kann, die viel wohlfeiler ist, jener aber nicht beykommt.

Siebentens. Persiko, auf 1 Ohm

5 Pfund bittere Mandeln, grob gestossen,

2 starke Hände voll grüne oder getrocknete Pfirsichblätter,

1½ Loth Cardemom,

1½ — Nelken,

1½ — englischen Canehl,

Salz, Brod und Zucker, nächst dem wie vorhin.

Achtens. Aquavit kalt zu machen, das heißt, ohne ihn zu distiliren. Auf 6 Kannen reinen Kornbrandtwein nehme man

¼ Loth Cochenille, mit eben so viel Pottasche klein gerieben,

2 Loth weissen Canehl,

½ — Nelken, beydes fein gestossen,

½ — Violenwurzeln,

¼ — Galand, beydes gequetscht,

eine halbe Muscatennuß, gerieben,

vor ½ Gr. präparirten Weinstein.

Hiezu ¼ Pfund Meliszucker, alles zusammen in ein Fäßchen, so hat man in wenig Tagen einen wohlschmeckenden Aquavit.

Neuntens. Aechten Wacholderbeerbrandtwein zu machen.

Nimm

Nimm frische Wacholderbeere, laß solche in einer Oehlmühle unter den Steinen so platten, daß sie oben entzwey sind. Zu 3 Scheffel oder zu 3 Theile nimm den 4ten Theil Gerstenmalz, setze es mit so viel kochend Wasser ein, als hinreichend ist, dieses Gemengsel wohl durchzuarbeiten. Darauf nach einer Stunde so es zugedeckt wird, so viel kalt Wasser, daß es stellrecht ist. Gieb dieser Meische so viele Hefen, als man einen solchen Theil Schroot giebt. Wenn nun die Gährung vorüber, und es oben klar ist, so brenn es aus den Rauen ab, und distilire ferner diese Wirths oder Lutter, wie andern Brandtwein. Man bekömmt auf diese Art Brandtwein und Oehl, letzteres setzt sich oben; es muß sämtlich in ein Fäßchen gethan werden, das hievon voll wird und überläuft, wenn man es etwas auf die Seite legt. Man setzt ein Gefäß darunter, um das Oehl aufzufangen, und indem man es zuweilen anfüllt, bis es überläuft, kann man das Oehl vom Brandtwein separiren.

Dieser

Dieser Brandtwein sowohl als das Oehl, ist sehr theuer, und ersterer wird die Kanne gewöhnlich zu einen Gulden verkauft.

Feine Danziger Liqueurs zu machen.

Die Gewürze, so man von der vorhin beschriebenen 3ten Sorte bis zur 7ten zu 1 Ohm nimmt, die nimmt man hier zu ¼ Ohm feinen Liqueur.

Man zieht aber den reinen Kornbrandtwein vorher auf folgende Art ab, um ihn den Korngeschmack gänzlich zu benehmen.

Will man alle vier Sorten feinen Liqueur machen, so nimmt man 1 Ohm Brandtwein, bringt den im Kessel mit 2 Hände voll Salz, ¼ Pfund Hopfen in ein Tüchlein gebunden, und 2 Hände voll Holzkohlen; hiermit distilire höchstens 72 Kannen ab, oder blos den Spiritus, das heißt, so lange das aus der Röhre laufende noch Probe hält. Sobald diese sich verliert, so nimmt man das Faß darunter weg, denn wenn nur 1 Kanne Nachlauf mit darunter läuft, so

wird

wird der feine Brandtwein davon einen gemeinen Geschmack bekommen, den ihm alle Gewürze nicht wieder benehmen, daher ist genau hierauf acht zu haben.

Auf 18 Kannen von diesem Spiritus mit 18 Kannen Wasser vermischt, thut man die Gewürze, so wie sie bey dem mittelfeinen Brandtwein auf 1 Ohm genommen, 24 Stunden vorher eingeweicht, oder so lange in den Kessel, und treibt ihn langsam ab. Man siehet wiederum genau darnach, daß man nicht länger laufen läßt, bis die Röhrenprobe weg ist. Uebrigens verfährt man wie vorhin angezeigt, nur nimmt man statt $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Pfund Melis auf eine Kanne, also für 27 Kannen $6\frac{1}{4}$ Pfund. Das Alter veredelt diese Aquavite ungemein, und sie erhalten dadurch erst ihre wahre Güte, so, daß sie, wenn man alles Beschriebene genau befolgt hat, unverbesserlich werden. Alle Kunst kann ihnen das nicht geben, was ihnen die Zeit giebt. Wer also damit Gewerbe treiben, und sich vorzüglich Absatz versprechen will, der muß sie nicht

unter dem Alter von 2 Monat verkaufen. Daß man untadelhaften Brandtwein hiezu wählen müsse, versteht sich von selbst.

Irrländischen Usquebah zu machen.

4 Loth Muscatennelken,
1 — Muscatennuß,
1 — weissen Ingber,
1 — Kümmel,
1 — Sternanis,

alles gröblich gestossen, hierauf 3 Kannen Franzbrandtwein in eine gläserne Flasche, noch dazu 6 Loth Rosinen, woraus zuvor die Steine gemacht sind, und 10 Loth Candis. Diese Flasche 14 Tage an einen warmen Ort stehen gelassen und täglich umgeschüttelt, dann ein paar Tage ruhen lassen und abgegossen. Der Satz kann mit 10 Loth Candis noch 2 Kannen Franzbrandtwein in Usquebah verwandeln.

Eau divine.

Dieses bestehet aus Pommeranzenblüthe mit Weinspiritus distilirt und mit Zucker vermischt.

Das

Das vierzehnte Kapitel.

Ueber das Gährungsgeschäfte beym Brandtweinbrennen.

a) Was Gährung ist.

Hierüber werde ich mich gar nicht weitläuftig einlassen, denn dieses zu detailliren ist ein schweres Stück, da sie so unerklärbar ist, wie viele Ereignisse in der Natur sind, die wir sehen, fühlen und empfinden, und in deren Geheimnisse wir nie eindringen werden. So sehen wir z. B. den Apfel am Baume von der Blume seinen Anfang nehmen und grösser werden, wir wissen auch woher er den Zufluß hat, durch welchen er an Grösse gewinnt, das ist es aber auch alles, was wir davon wissen, und so ists mit dem Geschäfte, wovon ich hier etwas sprechen will.

b) Woher sie entsteht und was sie bewirkt.

Es ist eine Bewegung, die durch das Gährungsmittel, durch Luft und Wärme erzeugt

wird.

wird. Durch diese Bewegung zerreiben sich die Theile der gährenden Masse, und durch dieses Zerreiben sondern sich die irdischen und geistigen Theile von einander ab. Durch zu große Hitze und zu starke Bewegung, verfliegt schon während dieser Arbeit ein Theil des flüchtigen Geistes. Durch zu langsame Bewegung zerreiben sich die Theile nicht genug, und kleben noch immer an den Erdtheilen, oder bleiben vielmehr darinnen verschlossen, so daß sie sich nachmals durch den größten Grad der Hitze nicht völlig trennen. Durch zu große Säure in der gährenden Masse, ziehen sich die Mehltheilchen zusammen und lösen oder öfnen sich nie. Das nemliche wird verursacht durch zu heisses Einbrennen.

Bey einer durch ein gutes Gährungsmittel, und durch den rechten Grad der Wärme, (der äussern Luft angemessen,) in Bewegung gesetzten Gährung, trennt sich das Geistige von den übrigen rohen Theilen völlig, schwimmt auf der Oberfläche der Masse, und wird erst durch das

Kochen im Kessel völlig getrennt, steigt wegen seiner mehrern Leichtigkeit als das Wasser in die Höhe, sucht die Oefnung der Röhre des Helms, hängt sich an selbige, formirt sich in Tropfen und läuft herunter durch die Schlange. Daß der Spiritus auf der Oberfläche schwimmt, ist daher erweißlich: wenn man unten aus dem Kessel, während er läuft, was auströpfeln läßt, so wird sich beym Abdistiliren finden, daß es keinen Spiritum enthält.

c) Was der Gährung entgegen ist und daher vermieden werden muß.

Die Gährung kann nicht bestehen ohne Luft und ohne Wärme. Sehr falsch ist es demnach, wenn gesagt wird, wie ich wohl gedruckt gelesen habe, man soll die gährende Masse in Fässer fest zuspunden. Dadurch aber wird sie gänzlich gehemmet, wohl zudecken ist nothwendig, dadurch wird aber keinesweges der Zutritt der Luft gesperret, die kann noch immer darauf würken. Die Wärme, welche die Luft ausdehnt, setzt die Gährungsmittel in

Bewe-

Bewegung, es kömmt aber sehr darauf an, daß der rechte Grad getroffen wird, und weil Wind und Wetter die äussere Luft bald kälter bald wärmer machen, und diese dann ihre Würkung auf die gährende Masse verbreitet, so wird dies immer ein schwerer Punkt bleiben, für Leute, wie man sie zu dem Brandtweinsgeschäfte gebrauchen muß, hierinn den rechten Grad zu treffen, und mithin wird man fast nie eine ganz vollkommne Gleichheit in der Ausbeute bewürken können und erhalten, da die Gährung das Hauptstück beym Brandtweinbrennen ist. So viel als möglich muß man auf die Witterung reflektiren, auf den Stand des Einmeischküfens, ob er nemlich nahe am Kessel und also warm stehet, oder davon entfernt; ob er nahe an der Thüre des Brennhauses stehet, und also leichter erkalten kann. Es sind hier keine genaue Regeln vorzuschreiben, die auf alle Brennhäuser passen, ein jeder muß in dem seinigen nach eigenen Beobachtungen verfahren. Hieraus läßt sich ferner erklären, warum mein erfundenes und angepriesenes Gährungsmittel dem einen ganz willkom-

men gewesen und von großen Nutzen ist, der andere aber es tadelt. Sein innerer Werth ist durch jene entschieden, und kann durch diese nicht verdächtig gemacht werden, denn was einmal geräth, ist in sich ächt und gut, sonst könnte es nie gerathen, und wenn bey mehrerem Gebrauch es nachher nicht geräth, so sind Fehler begangen; diese muß man dann aber sich, und nicht den angerathenen Mitteln zur Last legen. Jeder verständige Mann muß dieses Raisonnement richtig finden.

Entgegen ist der Gährung, Klopfen und Stossen, auch Schwefeldampf, den gar einige empfehlen, ich hingegen sage, daß man sie dadurch gänzlich hemmen, und die stärkste Gährung stöhren könne. Zu große Wärme und zu große Kälte sind ihr entgegen und verursachen Schaden.

d) Kennzeichen einer guten Gährung, oder deren Mängel.

Hält die Gährung lange an, so ist es im

Stellen getroffen, kömmt die Gährung zum Durchbruch, so ist sie recht, thut sie es nicht, so ist das Gährungsmittel zu schwach gewesen, oder es ist zu kalt gestellt worden, oder das Korn hält viel Bulst, dieser hebt sich durch die Gährung in die Höhe und macht eine so dicke Borke die nicht brechen kann, bricht man sie aber mit der Hand, so muß ein weisser Schaum hervorquellen, und dann kann es eben so viel Brandtwein geben als ob sie wolkicht durchbricht. Höret die Gährung beym Durchbrechen der Borke bald auf, so ist es ein Zeichen, daß man zu warm gestellet, oder auch das Gährungsmittel zu schwach war. Gehet sie schwer von Statten und hält doch lange an, so ist zu kalt gestellt worden. Zeigt sich nach 3 Stunden nicht wenigstens schon die Gährung, so verliert man an der Ausbeute und es ist ein Versehen irgend einer vorerwähnten Art vorgegangen.

Das Fallen der obersten Treber und der Geruch der Meische sind auch vorläufige Zeichen von dem, was man sich zu versprechen hat.

Schiebet man die obersten Treber voneinander und es zeigt sich sodann noch nichts klares, so ist's noch zu frisch zum Ueberbringen; im Gegentheil ist es zeitig. Riecht die Meische rein und weinsäuerlich, so ist sie gut, riecht sie essigsäuerlich und beisset die Augen, so ist entweder zu heiß gestellt worden, oder das Fundament war sauer, und theilte diese Eigenschaft dem ganzen Küfen zum Schaden mit.

e) Was die eigentlichen Bestandtheile des Ferments sind.

Woraus ein Ding bestehet, daraus wird es generirt, dies ist ein Grundsatz in der Zymotechen.

Man untersuche des Gestes Bestandtheile und deren Zusammensetzung, so wird sich finden, das er durch Hülfe der Wärme eine gährende Ausgeburt von Malz und Hopfen sey.

Den bittern Geschmack hat er vom Hopfen, und dieser trägt mehr zur Erhaltung des Gährungs-

rungsmittels bey, als daß er eben ein absolutes Mittel zur Gährung selbst seyn sollte. Dieses läßt sich daraus erweisen, daß man Gest von gewissen Bieren bekömmt, denen kein Hopfen gegeben wird, und der doch zum Backen, Brauen und Brandtwein-Brennen die nemlichen Dienste thut, als Gest vom Hopfen-Bier, aber freylich sich nicht so, wie dieser, conservirt, daher ganz frisch gebraucht werden muß.

Das in Fundo liegende Mehl vom Malze ist das wahre des Ferments. Will man nun Gest machen, so muß man auf dessen natürliche Entstehung zurückgehen, und der Natur folgen. (Doch hat die Kunst uns Mittel angegeben, die eben das hervorbringen, oder wohl gar der Natur aufhelfen und sie vervollkommnen.)

Der Gest besteht also aus dem mehligten Auswurf des Biers, und erhält sich durch den Hopfen einige Zeit vor der Säure und Fäulung. Durch einen Zusatz von Malzmehl, als welches wegen seiner schon vorhergegangenen innerlichen Gährung am geschicktesten zur gänz-

lichen Auflösung gemacht worden, kann man den natürlichen Gest vermehren und propagiren, aber nicht allein hervorbringen. Man bringt auch wohl durch andere Mittel ein Ferment hervor, aber das mit natürlichem Gest hervorgebrachte und mit Malzmehl (als das ihm am nächsten verwandte) vermehrte Gährungsmittel, wird immer das sicherste und natürlichste bleiben. Das Malzmehl muß fein gemahlen und gesiebt werden, damit es von denen zu diesem Behuf unnützen und selbst schädlichen Hülsen, befreyet wird. Hier müßte nun die Sammlung der Gährungsmittel für Brandtweinbrenner, Bierbrauer, Essigbrauer und Bäcker folgen, die auf 25 verschiedene angewachsen ist, worunter sich eines aus dem Hessischen, eines aus dem Waldeckischen, dem Lippischen, aus Hamburg eines das 2 Pistolen kostet, und sonst verschiedene weit und breit her erhaltene befinden, auch das von mir erfundene, und wie alle diese Mittel Stuffenweise ohne Nachtheil zu gebrauchen sind. Für Bierbrauer, Essigbrauer und Bäcker, findet man auch ganz interessante Stücke.

Stücke. Der grossen angewandten Mühe und Kosten wegen, kann man diese Sammlung aber, die die einzige in ihrer Art ist, und deren man in allen Brandtweinbrennerey- Bier- und Essigbrauereybüchern, zusammen nicht den fünften Theil findet, diesem Buche deswegen noch nicht beyfügen, weil so wenig Pränumeranten sich gefunden haben, daß kaum die Druckkosten bezahlt werden, indessen soll es einem jeden Pränumeranten binnen 3 Monathen ausgeliefert werden, in dieser Zwischenzeit man erst die Sammlung auf eine andere Art benutzen wird. Wer auf dieses Buch nicht pränumerirt hat, bekömmt jene nicht unter einer Pistole.

Das funfzehnte Kapitel.

Etwas über Brandtweinshandel und Brandtweinslager, nebst einigen andern hierauf Bezug habenden Anmerkungen.

Eine Brandtweinbrennerey kann da, wo die Lokalumstände diesem Geschäfte nicht ganz entgegen sind, immer ein einträgliches Gewerbe seyn, wenn alle Vortheile und Conjunkturen gehörig benutzt werden, und das Werk an sich mit Fleiß, Accuratesse und unter guter Aufsicht getrieben wird.

Es muß, wie ich schon vorhin erwähnt habe, ein beständiger Vorrath von trockenem Holze da seyn.

Ist das Korn in solchen niedrigen Preisen, als man sie im Durchschnitt von einigen Jahren gewohnt ist, so muß hinlängliche Kasse und Bodenraum genug da seyn, um sich für ein ganzes Jahr zu versorgen. Man kann sicher seyn, ein solches Capital verinteressirt sich, es ist nur darnach

darnach zu sehen, daß das Korn oft umgestochen wird, damit es nicht verdirbt, und genugsame Zugluft über die Bodens spielt, die am besten unten an den Giebeln, durch gegenüber angebrachte Löcher mit Klappen, wegen Regen und Schneegestöber, zur Erhaltung des Korns bewirkt wird.

Der Brandtwein muß nie, und braucht nie ohne reellen Nutzen verkauft zu werden, wenn man hinreichenden Platz zu einem Lager hat, und es an Geld nicht fehlt.

Vierjährige Erfahrung bestätigt es, daß der Brandtweinshandel öftere Veränderungen leidet, die sich zwar mannigmal nach Auf- und Abschlag der Kornfrüchte richten, aber oft auch hiernach gar nicht, und entfernte Gegenden ihm den Preiß setzen.

Fast alle Jahre einmal hat man einen mehr oder minder starken Aufschlag in diesem Artikel, und sobald dieser so groß ist, daß man

ausser

ausser der ganz freyen Viehmastung und Abzug an Zinsen und Verzehrung, die man im Jahr auf 10 Procent anschlagen muß, noch 10 Procent hat, so muß man den Anfang machen, den Brandtwein loszuschlagen, und dann nicht 20 und mehrere Procent Nutzen erwarten. Der Fall kann eintreten, daß man diese hat, aber auch das Gegentheil, weil natürlicher Weise ein solcher Aufschlag nur von kurzer Dauer seyn kann, wie ich im folgenden beweisen will.

Die Brandtweinbrenner, die wegen sehr niedriger Preise, das Werk einige Zeit mit wenigem Nutzen oder gar mit Schaden betrieben, fangen dann an, es so langsam als möglich zu treiben; sobald dies allgemein geschiehet, wird viel weniger Brandtwein gemacht, die Consumtion gehet aber ihren gewöhnlichen Gang, und hieraus folgt die Verminderung des Vorraths, der sicher Aufschlag nach sich zieht. Sobald aber Aufschlag kommt, so regt sich gleich alles wieder, ein jeder will davon profitiren, und forcirt das Gewerbe so sehr als ihm mög-

lich,

lich, dadurch entstehet dann wieder übermäßiger Vorrath, und häuft sichs gar zu sehr, auch wieder Abschlag. Indeß will ich keinesweges behaupten, daß dieser Handel allemal diesen Gang gehet, oft verringern und erhöhen sich die Preiße aus Ursachen, die unbegreiflich und nicht einzusehen sind. Blos Aussichten und Speculationen können Aufschlag machen. Aber nach dergleichen Speculationen folgt, darauf kann man sicher rechnen, allemal sehr grosser Abschlag, denn die Speculationen setzen alles in Bewegung, die Summe des dann verfertigten Brandtweins kömmt hierdurch, wie oben erwähnt, ausser dem Verhältniß, zu der Summe des Verbrauchs, und dann ist eine allgemeine Stockung und Abschlag die unvermeidliche Folge. Ein jeder richte sich nach seiner Kasse und Platz, nimmt er die Zeit zum losschlagen wahr, da er im Steigen ist, und er seinen reellen Nutzen hat, so treibt er immer sein Werk mit Vortheil, und stehet sich so bey einer gemäßigten Anlage weit besser, als bey einer solchen, die ihm nöthigt, stets verkaufen

zu müssen. Hierdurch geht oft so viel verlohren, als er in langer Zeit nicht wieder zu gewinnen im Stande ist. Man verfalle aber nicht in den Fehler der übermäßigen Begierde, und wolle ausserordentliche Vortheile abwarten; diese kommen zu selten, als daß ein Fabrikant, der täglich sein Geschäfte treibt, sie abwarten könnte. Und könnte man auch dieses, so gehet viel Zinse und Verzehrung, die man zu 10 Procent jährlich anschlagen muß, verlohren, daß dabey selten Rechnung zu finden ist.

Da man nun nach meinem Plan, in den Zeiten, wo die Waare unterm Preiß ist, selbige nicht verkaufen, sondern auf das Lager bringen muß, so ist dabey zu beobachten: 1) daß man für dichte Fässer sorgt, 2) für einen Lagerplatz ohne Zugluft, 3) für stets volle Fässer, denn ein volles Faß zehrt nicht so viel als ein halbvolles, das wegen der grössern Oberfläche weit mehr verliert, und endlich 4) daß man reinen Kornbrandtwein brennt, das heißt, ihn weder mit Kümmel, Wacholder, oder was sonst ge-

brauch

braucht wird, abzieht. Denn wer sagt mir im Voraus, was gefordert werden wird, und wenn die Waare Zug bekömmt? Habe ich lauter Kümmel, so kann ich die Forderung von Wacholder nicht befriedigen, und muß diese dann einem andern überlassen, worüber oft die gute Zeit zum Verkauf verlohren geht.

Man nehme, um dieser Unbequemlichkeit abzukommen, so oft man 6 Faß reinen Korn gebrannt hat, zu dem 7ten Faß so viel Kümmel, als zu sieben Faß gehören, und ziehe ihn damit ab; man hat dabey nur zu beobachten, daß dieses Faß ganz langsam abgetrieben wird, und einige Stunden länger läuft, auch der Kümmel gestossen und 12 Stunden vorher mit der abdistilirenden Läuter völlig eingeweicht wird. Mit einem solchen Faß Brandtwein kann man sieben Faß, sobald man Gelegenheit zum Verkauf hat, zu Kümmelbrandtwein machen. Auf gleiche Art mache man es mit den Wacholderbeeren, die vorher auch zerstossen oder nur geplettet seyn dürfen. Hat man nun 6 Faß reinen

nen Brandtwein gebrannt, so brennt man das siebente Kümmel und das achte Wacholder, und fängt dann wieder von forne an. Das Zurückbleibende in der Distilirblase muß aber weggegossen werden, sonst würde dieses der nachher verfertigenden Waare seinen Geschmack mittheilen, und sie dann nicht reine bleiben.

Das sechzehnte Kapitel.

Wie Buch zu führen über das Brandtweinsgeschäft, nebst einer Tabelle zur geschwinden Uebersicht des ganzen Werkes.

Brandtweinshausen 1794

Einnahme der Cassa

Monat	Tag		Fol.	Thlr.	gl.	pf.
Januar	1	An Capital in die Brennerey gelegt à 4 proCent Zinsen	—	3000	—	—
Februar	2	An Brandtwein an Meyer für baar – – –	8	200	—	—
Merz	10	An ditto ditto –	8	100	—	—
	20	Empfieng vom nemlichen für Brandtwein – –	8	200	—	—
			—	3500	—	—
April	1	An Bestand – –	—	116	16	—

Ausgabe der Cassa

Monat	Tag		Fol.	Thlr.	gl.	pf.
Januar	1	Für Brandtweinskessel, Küfen, Fässer, Säcke ꝛc. – –	—	1000	—	—
	4	Von Drewes, 800 Scheffel Rocken à 1 Thlr. – –	3	800	—	—
		Von demselben, 400 Scheffel Gersten à $\frac{2}{3}$ Thlr. –	3	266	16	—
	19	Von Ollerdissen, 40 Schweine à 4 Thlr. – – –	9	160	—	—
	20	Von Koch, 20 Ochsen, à 20 Thlr. – – –	9	400	—	—
		60 Fuder Holz à 3 Thlr. –	13	180	—	—
		Gest und Barme – –	—	5	—	—
		2 Centner Kümmel à 10 Thlr.	11	20	—	—
		20 Scheffel Wacholderbeeren à $\frac{2}{3}$ Thlr. – – –	11	13	8	—
Februar	10	Arbeitslohn – – –	—	5	—	—
Merz	5	Von Horn 400 Scheffel Rocken à 1 Thlr. – – –	3	400	—	—
		Von demselben 200 Scheffel Gersten $\frac{2}{3}$ Thlr. – –	3	133	8	—
April	1	Bestand der Casse – –	—	116	16	—
			—	3500	—	—

Alles was baar eingenommen und baar ausgegeben wird, gehört hierher, auch selbst das was abschläglich aus verkauften Brandtwein oder fetten Vieh angenommen worden. Alle 3 Monath, oder alle Monath, wie man will, wird diese Rechnung abgeschlossen, und der Saldo aufs neue in Einnahme gebracht. Den allenfallsigen Defekt muß der Cassirer ersetzen.

Empfang des Kornbodens Ablieferung

Empfang

			Rocken Scheffel	Gerste Scheffel
Januar	4	Von Drewes in N. - -	800	400
Merz	5	Von Horn in N. - -	400	200
			1200	600
April	1	Bestand des Kornbodens -	768	420

Ablieferung

			Rocken Scheffel	Gerste Scheffel	sind Malz Scheffel
Januar	10	In das Brennhaus -	36	15	18
	17	— — ditto - -	36	15	18
	24	— — ditto - -	36	15	18
	31	— — ditto - -	36	15	18
Februar	7	— — ditto - -	36	15	18
	14	— — ditto - -	36	15	18
	21	— — ditto - -	36	15	18
	28	— — ditto - -	36	15	18
Merz	7	— — ditto - -	36	15	18
	14	— — ditto - -	36	15	18
	21	— — ditto - -	36	15	18
	28	— — ditto - -	36	15	18
April	1	Bestand des Kornbodens -	768	420	- -
			1200	600	216

Beym Abschluß dieser Rechnung muß der Kornvorrath nachgemessen werden, um zu sehen, ob der Bestand wirklich da ist, es versteht sich dabey von selbst, daß ein gewisses, etwa 2 bis 3 proCent für Krimpe und Mausefraß jährlich abgerechnet werden muß.

Braunschweig

Empfang des Brennhauses

			Scheffel Rocken	Scheffel Malz
Januar	10	Empfing vom Kornboden –	36	18
	17	— ditto – – –	36	18
	24	— ditto – – –	36	18
	31	— ditto – – –	36	18
Februar	7	— ditto – – –	36	18
	14	— ditto – – –	36	18
	21	— ditto – – –	36	18
	28	— ditto – – –	36	18
Merz	7	— ditto – – –	36	18
	14	— ditto – – –	36	18
	21	— ditto – – –	36	18
	28	— ditto – – –	36	18
April	1	Bestand im Brennhause an Schroot	27	$13\frac{1}{2}$

Dieser muß sich wirklich in Mehl, in eingemeischten Gute und an unverfertigten Brandtwein in den Tonnen finden.

Ablieferung des Brennhauses

			Scheffel Rocken	Scheffel Malz	Kannen Brandtwein
Januar	14	Lieferte aufs Brandtweinslager aus – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	17	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	20	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	23	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	26	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	29	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
Februar	1	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	4	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	7	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	10	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	13	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	16	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	19	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	22	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	25	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	28	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
Merz	1	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	4	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	10	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	13	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	16	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	19	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	22	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	25	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	28	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
	31	ditto – – –	15	$7\frac{1}{2}$	130
April	1	Bestand im Brauhause an Schroot	27	$13\frac{1}{2}$	—
			432	216	3380

Braun-

Braunschweig
des Brandtwein = Lagers

Empfang

			Kannen Brandtwein
Januar	14	Empfing aus dem Brennhause – – –	310
	17	— ditto – – – –	310
	20	— ditto – – – –	310
	23	— ditto – – – –	310
	26	— ditto – – – –	310
	29	— ditto – – – –	310
Februar	1	— ditto – – – –	310
	4	— ditto – – – –	310
	7	— ditto – – – –	310
	10	— ditto – – – –	310
	13	— ditto – – – –	310
	16	— ditto – – – –	310
	19	— ditto – – – –	310
	22	— ditto – – – –	310
	25	— ditto – – – –	310
	28	— ditto – – – –	310
Merz	1	— ditto – – – –	310
	4	— ditto – – – –	310
	7	— ditto – – – –	310
	10	— ditto – – – –	310
	13	— ditto – – – –	310
	16	— ditto – – – –	310
	19	— ditto – – – –	310
	22	— ditto – – – –	310
	25	— ditto – – – –	310
	28	— ditto – – – –	310
	31	— ditto – – – –	310
			8060
April	1	Bestand des Brandtwein = Lagers –	4010
		Dieser Vorrath muß sich nach Abzug der Verzehrung die man wohl auf 5 proCent jährlich rechnen kann, finden. Die Fässer müssen alle geeicht und voll seyn, so läßt sich das in der Geschwindigkeit überschlagen.	

Ablieferung

			Kannen Brandtwein	Thlr.	gl.
Februar	2	An Meyer in N. 10 Faß Brandtwein à 20 Thlr. sind –	1620	200	–
Merz	10	An Meyer in N. 5 Faß Brandtwein à 20 Thlr. sind –	810	100	–
	20	An Meyer in N. 10 Faß Brandtwein à 20 Thlr. sind –	1620	200	–
April	1	Bestand des Brandtwein=Lagers	4010	–	–
			8060	–	–

für Mastvieh zur Brennerey

Ausgabe

			Rindvieh	Schweine	Thlr.	gl.
Januar	10	Von Allerdissen in N. –	–	40	160	–
	20	Von Koch in N. – –	20	–	400	–
April	1	Bestand der Mastung. –	20	40	560	–

Das Vieh ist natürlich nach 3 monathlicher Mastung mehr werth, als wofür es angekauft worden, und man könnte es taxiren, und mit einem eingebildeten Nutzen beym Abschluß in der Rechnung aufführen, da dieses aber zu unbestimmt ist, so wartet man besser den würklichen Verkauf ab.

Einnahme

			Rindvieh	Schweine	Thlr.	gl.
April	1	In diesem Quartal nichts –	–	–	–	–

Braunschweig

Ausgabe für Ingredienzien zum Brandtweinbrennen

			Pfund Kümmel	Scheffel Wacholder	Thlr.	gl.
Januar	10	Von N. N. 2 Centner Kümmel à 10 Thlr. –	220	—	20	—
		Von N. N. 20 Scheffel Wacholderbeeren à ⅔ Thlr.	—	20	13	8
			220	20	33	8
April	1	Bestand der Ingredienzien	84	10	14	7½
		Beym Schluß der Rechnung muß sich auch dieser Vorrath finden, und so wie hier in Conto novo gebracht werden.				

Verbrauch

			Pfund Kümmel	Scheffel Wacholder	Thlr.	gl.
Januar	4	Zum Brandtwein –	8	—	—	17½
	12	— ditto – –	8	—	—	17½
	23	— ditto – –	8	—	—	17½
	26	— ditto – –	8	—	—	17½
	29	— ditto – –	8	—	—	17½
Februar	1	— ditto – –	8	—	—	17½
	4	— ditto – –	8	—	—	17½
	7	— ditto – –	8	—	—	17½
	10	— ditto – –	8	—	—	17½
	13	— ditto – –	8	—	—	17½
	16	— ditto – –	8	—	—	17½
	19	— ditto – –	8	—	—	17½
	22	— ditto – –	8	—	—	17½
	25	— ditto – –	8	—	—	17½
	28	— ditto – –	8	—	—	17½
Merz	1	— ditto – –	—	1	—	16
	4	— ditto – –	—	1	—	16
	7	— ditto – –	—	1	—	16
	10	— ditto – –	—	1	—	16
	11	— ditto – –	—	1	—	16
	16	— ditto – –	—	1	—	16
	19	— ditto – –	—	1	—	16
	22	— ditto – –	—	1	—	16
	25	— ditto – –	—	1	—	16
	28	— ditto – –	—	1	—	16
	31	— ditto – –	8	—	—	17½
		Bestand der Ingredienzien	84	10	14	7½
			220	20	33	8

Braunschweig 1794

Ausgabe für Brennung

			Thlr.	gl.
Januar	10	Für 60 Fuder Holz	180	—
			180	—
April	1	Bestand an Holz	18	

Verbrauch

			Thlr	gl.
Januar	14	Zu 310 Kannen fertigen Brandtwein	6	—
	17	— ditto	6	—
	20	— ditto	6	—
	23	— ditto	6	—
	26	— ditto	6	—
	29	— ditto	6	—
Februar	1	— ditto	6	—
	4	— ditto	6	—
	7	— ditto	6	—
	10	— ditto	6	—
	13	— ditto	6	—
	16	— ditto	6	—
	19	— ditto	6	—
	22	— ditto	6	—
	25	— ditto	6	—
	28	— ditto	6	—
Merz	1	— ditto	6	—
	4	— ditto	6	—
	7	— ditto	6	—
	10	— ditto	6	—
	13	— ditto	6	—
	16	— ditto	6	—
	19	— ditto	6	—
	22	— ditto	6	—
	25	— ditto	6	—
	28	— ditto	6	—
	31	— ditto	6	—
April	1	Bestand an Holz	18	—
			180	—

Man muß, um den Vorrath des Holzes wissen zu können, allemal Portionen von 40 oder 50 Thaler beyeinander legen und bezeichnen, und die angebrochene Portion erst ganz wegbrennen, sonst ist das nicht leicht zu übersehen, da dieses Artikels immer für einige 100 Thaler vorräthig seyn müssen.

Viertel=

Vierteljährige Bestand-Tabelle der ganzen Brennerey.

1794		Utensilien der Brennerey-Kosten		Bestand der Kasse		Bestand des Kornbodens nach dem Einkauf der Früchte				Vorrath im Brennhause nach dem Einkauf				Bestand des Brandtweinlagers nach dem letztern Verkauf			Bestand der Mastung				Vorräthige Ingredienzien				Vorräthiges Holz		Totale 3287 Rthlr. 5 gl. Activa		Passiva		Effectiver Zustand der ganzen Brennerey	
		Rthlr.	gl.	Rthlr.	gl.	Rocken	Gerste	Betrag Rthlr.	gl.	Rocken	Malz	Rthlr.	gl.	Kannen Brandwein	Rthlr.	gl.	Rindvieh	Schweine	Betrag Rthlr.	gl.	Kümmel Pfund	Wacholder Scheffel	Betrag Rthlr.	gl.	Rthlr.	gl.	Rthlr.	gl.	Rthlr.	gl.	Rthlr.	gl.
April	1	1000	--	116	16	768	420	1048	—	27	$13\frac{1}{2}$	34	12	4010	495	—	20	40	560	—	84	10	15	1	18	—	—	—	—	—	3287	5

Anhang.

Ich habe mittelst dieses zugleich hier anzeigen; und einem jeden, dem dieses Buch zu Händen kommt, benachrichtigen wollen, daß ich folgende für manchen äusserst wichtige Veranstaltung getroffen.

Ich habe in verschiedenen Gegenden Männer zu überreden gesucht, und zwar mit großer Mühe und gegen vortheilhafte Bedingungen, mir einen vollständigen Unterricht von ihren Fabricken zu liefern, der auf Pflicht von mir weit ausser ihrem Bezirk, und den mir vorgeschriebenen Wirkungskreise, nur schriftlich und nicht im Druck bekannt gemacht werden sollte, und zwar nur an solche, die einen Schein von sich geben, daß sie es auf Ehre und Gewissen nicht weiter verbreiten, sondern blos zu ihren und ihrer Erben Nutzen, durch würkliche Betreibung der einen oder andern Fabrik, davon Gebrauch machen, und daß derjenige, der sich hierzu

nicht verstehen könnte, es unter keiner Anerbietung, wie vortheilhaft sie auch sey, erhielte, also nur nicht anzufragen gebrauchte.

Die Fabricken sind diejenigen, die bisher sehr geheim gehalten, und nie im Druck herausgekommen, so daß man dadurch hätte Anlagen zu machen sich unterstehen dürfen, sie sind da, wo dergleichen noch nicht sind, und das Locale nicht entgegen, überaus vortheilhaft und können manchen zu einen glücklichen Etablissement verhelfen. Man verbindet sich hierbey auch allenfalls eydlich, daß (Ich mich rc.)

Niemand glaube, daß Unrichtigkeit in dieser Sache herrsche, ich habe mich mit keinen andern, als aufrichtigen Leuten eingelassen, die Meister in ihrem Gewerbe sind, und damit ich nichts Mangelhaftes und Unzuverläßiges erhalte, dafür habe ich mich auch gesichert. Es wird übrigens ein so faßlicher Unterricht ertheilt, als nur ein Meister in seiner Kunst ihn mündlich geben kann, so daß man mit allen ohnfehlbar zurecht kommen, und gleich nach dem

Unter-

Unterricht, ohne Versuche im Großen darnach Anlage machen kann. Man schreibe mir deshalb nur die Bedingungen vor, die man zur Sicherheit verlangt, und alsdann werde ich nach den Umständen, und denen Forderungen, so man macht, sagen, was ich für das eine oder andere verlange. Aber die Briefe müssen franco gemacht werden. Die Gewerbe, wovon ich ganz genau Unterricht geben kann, sind folgende:

1) Vollständiger Unterricht braune Seife zu machen.

2) Bieressig, sowohl braunen als weissen, zu verfertigen, klar von schöner brauner und weisser Farbe.

3) Alle verkäufliche Sorten roth und schwarz Siegellack zu verfertigen, und wie dieses am vortheilhaftesten fabrikmäßig zu treiben.

4) Weisse Stärke und Puder zu machen.

5) Ganz pünktlicher Unterricht verschiedene Sorten geringen, mittel und gute Sorten Schnupf- und Rauchtaback zu verfertigen.

6) Wachs zu bleichen, auf eine sehr leichte Art, und so schön man es nur wünschen kann.

Die Beschreibungen und der Unterricht, so man über alles dieses giebt, sind so faßlich und deutlich, daß man ohne weitere Unterweisung ohnfehlbar zurecht kommen kann, wie dergleichen über vorstehende Gegenstände noch nie in Büchern vorgetragen sind, da sie immer von den Fabrikanten als Geheimnisse, weil es alles sehr einträgliche Gewerbe sind, nie aufrichtig entdeckt werden. Hier spricht aber ein jeder als vollkommener Meister, für dessen Aufrichtigkeit ich mich verbürgen kann.

Bey Erlernung der braunen und holländischen Seife, muß ich anmerken, daß ich diese so sehr geheim gehaltene, und oft mit 1000 und mehreren Thalern bezahlt werdende Kunst, von einem alten Meister habe, der 27 Jahre dieser Fabrik vorgestanden. Da dessen Herr reich dabey geworden, und da sein Sohn ein Gelehrter, sie nicht fortsetzte, und er Alters halber sie auch

für

für sich nicht fortsetzen konnte, so bekam ich den Unterricht, auf eydliche Versicherung von dessen Richtigkeit, gegen ein ansehnliches Douceur, so daß man sich ganz darauf verlassen kann. Der Wichtigkeit dieser Sache halber, rathe ich aber im Kleinen die Probe zu machen, ohnerachtet es fast nicht möglich, daß man fehlen könnte, wenn man zu dergleichen Lust hat, und aufgelegt ist.

Von dem Bieressigbrauen, als einer Kunst, die 40 bis 50 Procent Nutzen liefert, habe ich die allersichersten Beweise, daß er nach dem Unterricht, den ich liefern kann, von solcher Güte ist, daß der weisse wie Weinessig aussieht, und der braune sehr hell und schön; und daß er, was bey Bieressig selten ist, nie Kahn, Pant oder Schimmel setzt, und damit Früchte so gut als mit Weinessig einzumachen sind; daß er nie verdirbt, sondern je älter je besser wird.

Von dem Siegellack habe ich Proben, es ist unverbesserlich.

Von der weissen Stärke und Puder ebenfalls.

Von dem Unterricht der Tobacksfabricke kann ich sagen, daß dieser aus einer großen Fabrik herrührt, die Art und Weise aber wie ich hierzu gelangt bin, ist zu weitläuftig, als daß man sie hier anführen könnte, genug sey es, daß ich sage, es kostet dem Manne, wovon ich es habe, ein großes Capital, und ich besitze die Originalpapiere dieses getreuen Unterrichts, wovon ich, daß er getreu ist, Beweise habe.

Das Wachsbleichen ist eine sehr einfache und leichte Kunst, wovon man durch kleine Versuche ohne Kosten, sich überzeugen kann.

Ausserdem sind mir noch von einem sehr fleißigen und geschickten Manne, folgende Piecen angeboten. Ich lasse den Mann selbst reden, er sagt:

Bier, Wein, Brandtwein, Caffee und Thee, sind die bisherigen, seit Jahrhunderten gewöhnlichen Getränke, die ersteren leiden Verbesserungen, und vielleicht wäre der in vieler Rücksicht schädliche Gebrauch des Caffees zu entbehren, wenn man andere, delikate, gesun-

dere

dere, wohlfeilere, von einheimischen Produkten verfertigte Getränke erfände und in Gang brächte, auch könnte es demjenigen, der Fleiß hierauf verwendete, vielleicht ein Großes einbringen.

Einige hundert Vorschläge wird man angeben, weil man Kenntniß von fast allen verfertigt werdenden fremden Getränken hat, wie dem Honig sein Wachsgeschmack zu benehmen, und mit Zuziehung anderer Sachen, ein schönes Getränk daraus zu machen ꝛc. Es kostet dieses alles Aufmerksamkeit und Fleiß. Ist übrigens aber wegen der steten angenehmen Erwartung, ein so unterhaltendes, als vielleicht nützliches und großes Unternehmen, das sich besonders von einem Mann, der wenig Geschäfte hat, betreiben lässet.

Man kann sicher Getränke machen, die dem Wein an die Seite zu setzen, das Bier weit übertreffen, und wenig theurer sind, als dieses. Fiele das Publikum hierauf, wie auf den Caffee, so wäre der größte Theil Europens glücklicher, und der Erfinder könnte reich werden.

Zur Ehre des Naturforschers, muß man an der Möglichkeit solcher Entdeckung nicht zweifeln.

Der Landmann beklagt so oft den Verlust seiner Schweine, die ihm an der sogenannten Bräune krepiren, er sucht vergeblich Hülfe dagegen, es lehrt ihm aber die Erfahrung, daß alle versuchte Heilungsmittel ohne Wirkung sind.

Das häufige Sterben der Schweine, in dem verflossenen Sommer, ist noch in frischem Andenken, und daher hoffe ich Dank zu verdienen wenn ich Anleitung gebe, wie das wilde Feuer und die Bräune, auf die leichteste und sicherste Weise verhütet werden kann.

Beyde Krankheiten haben einerley Ursprung, sind gleich epydemisch und tödtlich, und genau miteinander verwandt.

Werden die Schweine von dem wilden Feuer ergriffen, so zeiget sich unterm Leibe und zwischen den Hinterbeinen eine starke Röthe. So bald sich diese Zeichen einfinden, so ist das Schwein ohne Rettung verlohren.

Die

Die Bräune erkennet man am Halse wenn solcher anschwillet und roth wird; auch dann ist an keine Rettung zu denken.

Ein patriotischer Haushalter hat in 32 Jahren seines Haushalts, sehr genaue Bemerkungen über bekannte Krankheiten angestellt, und gefunden, daß in den Jahren, wo große Dürre geherrscht, besagte Krankheiten auch unter den Schweinen grassiret haben. Nach dessen vieljähriger Erfahrung, ist es also eine bestätigte Wahrheit, daß das Blut der Schweine, wegen Mangel an Flüßigkeiten in Stockung gerath, und in Fäulniß übergeht. Wird dieser Mangel sorgfältig vermieden, und den Schweinen nasses Futter und Saufen in hinlänglicher Menge gegeben, so ist von beyden Krankheiten nichts zu befürchten.

Der wohlmeynende Rath an meine Landsleute ist also dieser:

Man untersuche sorgfältig die Art und Weise, wie die Schweine gefüttert werden. Einige

glauben alles gethan zu haben, wenn sie den Schweinen jedesmal ein naßgemachtes Futter reichen lassen. Zur Erhaltung der Gesundheit der Schweine, und zur Verdünnung des ohnehin hitzigen Geblüts, ist jedoch diese wenige Feuchtigkeit, besonders wenn dürre Zeit eintritt, nicht hinreichend. Man muß alsdann die Schweine mit Feuchtigkeit überladen. Alle diese Vorsicht, die Schweine auf dem Stalle mit vielem Getränke zu versehen, würde indessen ohne Nutzen bleiben, wenn der Schweinhirte seine Pflicht verabsäumte. Daß dieser die Schweine täglich ans Wasser treibt, ist bey weiten nicht hinreichend, derselbe muß vielmehr bey Trocknissen, je mehr je besser, und wenn es möglich ist, alle Stunden Wasser suchen. Geschiehet dieses, so kann man sich versichert halten, daß die Schweine vor der Bräune und dem wilden Feuer verwahrt bleiben.

Die sichre und erprobte Regel ist also: ein jeder, welcher seine Schweine erhalten und vor tödtlichen Krankheiten möglichst sicher stellen

will, sorge nur dafür, daß diesem hitzigen Vieh, sowohl zu Hause als auf der Weide, zu jeder Zeit, in möglichster Menge Flüßigkeiten beygebracht werden.

Da dieses Buch bereits dem Verleger übergeben war, und zum Druck befördert werden sollte, habe ich in meiner Brennerey eine Bemerkung gemacht, die so wichtig ist, daß ich nicht umhin kann, sie mitzutheilen, weil ich vielleicht dadurch viel Gutes stifte und manchem einen wesentlichen Dienst leiste.

Seit etwa drey Monathen, da die Kornfrüchte in meiner Gegend ausserordentlich gestiegen, der Brandtwein aber wegen grossen Vorräthen und starker Zufuhr in unserer Nachbarschaft niedrig im Preise blieb, und ganz nicht im Verhältnisse mit den Kornpreisen stand, betrieb ich meine Brennerey nur um ein Drittheil so stark als gewöhnlich, und ließ das wenige Schroot, so ich nun wöchentlich einsetzte, nicht in ein und die nemlichen Küfen einmeischen, sondern wechselte damit dergestalt ab,

daß, da ich 8 Einmeischküfens habe, ein Küfen allemal 12 bis 14 Tage ledig stehet, und reine austrocknet, bevor darin eingesetzt wird. Das Küfen was ausgebrannt wird, lasse ich jedesmal sogleich, nachdem es ausgefüllt, reine machen, und nun stehet es die besagte Zeit.

Weil ich nun seit der Zeit, daß ich auf diese Art brenne, mehr Brandtwein aus der nemlichen Quantität Korn erhalte, das ich nach dem Gewicht nehme, als ich jemals bekommen, und auch mehr als alle meine Mitbürger, die aber ihr Werk tagtäglich wie sonst gewöhnlich treiben, so bin ich auf die Gedanken gerathen, ob dieses sehr glückliche Brennen, etwa an denen allemal rein ausgetrockneten Küfens liege, da ich gar keine Ursache finden kann, die diese vortheilhafte Veränderung bewürken sollte, indem ich in der Art zu brennen, nicht die mindeste Veränderung gemacht habe, und mache es daher zur nähern Untersuchung meinen Lesern bekannt, wie ich denn auch selbst dergleichen anstellen werde.

Ankün-

Ankündigung

einer Sammlung von 22 Gährungsmitteln, nebst der Anweisung Gest zu trocknen, Gest zu conserviren, und der Auflösung einer Stelle in dem berühmten Stahl über Veredlung der Gährung, auch über das Gährungsgeschäfte überhaupt, für Brandtweinbrenner, Bierbrauer, Essigbrauer und Becker. — — —

Durch die vielen Anmerkungen und Raisonnements, die mir von Zeit zu Zeit eingesandt worden, und die der Erfinder des von mir bekannt gemachten Gährungsmittels sehr benutzt hat, kündige ich dieses Mittel, das einzig in seiner Art, und ganz richtig in seiner Theorie, wovon man das Zeugniß eines großen Mannes hat, mit einer wesentlichen Verbesserung in der Anwendung und des Gebrauchs hiemit an, und ausserdem noch alle bis jetzt öffentlich bekannt gemachte und privatim sich mit schweren Kosten erworbenen Gährungsmittel für Brandtweinbrenner, wie auch für Bierbrauer und Bäcker, über=

überhaupt 22 verschiedene an der Zahl, die theils als Hülfsmittel zur Gährung, theils als Verstärkung und Vervollkommnung derselben, und theils zur Vermehrung der Hefen dienen, versucht, und zum Theil von vielem Werth sind. Es befinden sich darunter zwey, bey welchen man nicht das allermindeste von Hefen gebraucht, sondern ganz ein anderes stets zu habendes und eigentlich nichts kostendes Mittel. Eins von diesen wird würklich in großen Brennereyen seit einigen Jahren gebraucht, wie der Erfinder selbst gesehen, geprüft, und sich von dessen Güte durch eigene Versuche überzeugt hat. Noch eins ist hierunter, das wirklich durch einen gewissen und unschädlichen Zusatz Probe oder Perlen auf dem Brandtwein erzeugt. Ferner die Anleitung, natürliche Bierhefen lange für Säure und dem Verderben zu bewahren, auch selbige zu trocknen, daß sie Jahre lang sich hält. Endlich findet sich auch in der Sammlung die Auslegung einer Stelle des berühmten Chymisten Stahl in seinem Buche von der Zymotechnie, wo er pag. 41 ein gewisses Sauerwesen

erwesen in Verbindung mit einer gewissen Erde zur Veredlung der Gährung sehr anpreiset, aber nichts weiter davon sagt, und mithin als ein Geheimniß ankündiget, hier wird es aufgedeckt, und überhaupt, so weit der äusserste Fleiß und menschliche Forschungsgeist in die wichtige Handlung der Fermentation beym Brandtweinbrennen, Bierbrauen, Essigbrauen und Brodbacken bis hieher zu bringen vermogt, das alles trifft man hier zusammen, so daß man diese Materie als hierdurch ganz erschöpft ansehen kann, und niemanden gereuen wird, sich diese Sammlung angeschaft zu haben, wodurch alle, ohne Unterschied, große und kleine Brennereyen ihre völlige Befriedigung erhalten können, und kein einziger ohne wahren reellen Nutzen bleiben wird. Auf Ehre kann man behaupten, daß diejenigen, die für den Gebrauch des Biergestes eingenommen sind, hier ein so vortreffliches Mittel zu dessen Vermehrung finden, daß sie nur das zwanzigste Theil nöthig haben um ihren vollen Endzweck zu erreichen, vollkommene Gährung und ihren völligen

Brandt-

Brandtwein erhalten. Es gehet dieser Sammlung, woran fähige Köpfe ihren Antheil haben, noch vorher eine Abhandlung über die Gährung, die eine Beantwortung der Fragen ist, so an dem Erfinder geschehen sind, nämlich: Was ist Gährung? Woher entsteht sie, und was bewürkt sie? Was ist der Gährung beym Brandtwein, Bier, Essig und Brod entgegen, und muß daher vermieden werden? Welches sind die Kennzeichen einer guten Gährung und deren Mangel? Was sind die eigentlichen Bestandtheile des Gestes oder Bierhefens? Diejenigen, welche auf das erste Gährungsmittel pränummerirt gehabt haben, erhalten dieses für 1 Rthlr. andere aber, die die ganze Abhandlung verlangen, nicht unter einem Louis d'or. Die Bäcker und Brauer, denen die Gährungsmittel beym Brandtweinbrennen von keinem Nutzen sind, erhalten einen Auszug, so weit er sie angehet, und ihren wahren Nutzen betrifft, für 1 Thlr. 8 Gl. in Conventionsmünze. Als ein ehrlicher Mann versichere ich dem Publicum nochmals, daß es auch den kleinsten

Brandtweinbrenner, Bierbrauer, als welcher seinen Gest sehr vermehren kann, und dem Bäcker dies wenige Geld werth ist, daher hofft man auch, daß der Grössere freywillig mehr zahlen werde. Entspräche der Erfolg dieser Erwartung, so würde man sich mit dem Kleinern, der so viel nicht erlegen kann, handeln lassen, um diese kostbare Sammlung so allgemein bekannt zu machen, wie sie es verdient. Die Ablieferung besagter Gährungsmittel wird auf das späteste auf den 1. März 1794 festgesetzt.

Braunschweig, den 18. Nov. 1793.

Frantz Heinrich Wegener.

Ankündigung.

Durch eine vollkommnere Einrichtung, als die bisher allgemein bekannte und einige Veränderungen an dem Mauerwerke eines Brandtweinkessels, und insonderheit an dem Hut oder Helm desselben und der Schlange, kann ein Viertheil Holz oder andere Brennung ersparet werden, und wer eine Brennerey mit 2 Kesselnen anlegt, dem soll sie, je nachdem die Anlage groß oder klein ist, funfzig, hundert und mehrere Thaler nach dieser Einrichtung weniger als nach der alten kosten.

Diese Sache ist durch einige Freunde, die das Werk im Grossen mit aller Ordnung treiben, so entschieden richtig, und für allen und jeden nachahmlich befunden, daß man gegen jeden hierauf pränummerirenden Louisd'or — einen Louisd'or sezt, und darüber einen Handschein ertheilt, welcher Louisd'or auch sofort bezahlt werden soll, wenn man auftreten, und das Gentheil

gentheil beweisen kann. Man muß dem Publico diese Sicherheit stellen, weil es oft Ursache zum Mißtrauen und Unglauben hat.

Wem die Einrichtung nur erzählt wird, der begreift deren Nutzen im Voraus ohne Versuch, so helle und deutlich ist die Angabe.

Es wird aber nicht angenommen, wenn einer sagen sollte: ich habe das nämliche schon, oder es gar noch besser, man kann aber beweisen, daß in einer Gegend, wo das Werk sehr gut getrieben wird, unter dreyhundert grossen und kleinen Brennereyen es nur fünfe haben, die dem Angeber für die völlige Richtigkeit Gewähr leisten, und in denen seit 3 Jahren herausgekommenen besten Büchern über dies Geschäfte ist auch nichts davon, und verdient doch so sehr, in mehr als einer Hinsicht, bekannt zu werden.

Fest überzeugt ist der Angeber, daß es einem jeden Brandtweinbrenner ganz willkommen seyn soll, man setzt aber noch zur Bedingung fest, daß ein jeder, der es versucht, und

richtig befindet, und das werden alle thun, noch einen Louisd'or nachzahlt, oder einen neuen Pränummeranten durch seine Empfehlung procurirt.

Daß der Herr Erfinder dieser bessern Einrichtung nicht nur ein sehr rechtschaffener Mann ist, der blos um Nutzen zu stiften, seine Erfindungen bekannt macht, sondern auch als ein Mann von großen Einsichten und Kenntnissen bekannt und geschätzt ist, versichert Unterschriebener hiemit der Wahrheit gemäß. Man wird überhaupt in der ganzen Ankündigung den soliden Mann nicht verkennen, und seine Erfindung aller Aufmerksamkeit werth halten. Alle diejenigen, welche Belieben finden darauf zu pränummeriren, wenden sich gefälligst an den Kaufmann

Franz Heinrich Wegener,
in Braunschweig.

Bekannt-

Bekanntmachung.

Ich habe dem Publico bereits im Betreff des von mir bekannt gemachten Gährungsmittels eine Anzahl Briefe von Männern, die mit dem ganzen Umfange des Geschäfts bekannt sind, mitgetheilt, welche ausser den darüber gefertigten gerichtlichen Dokumenten hinlänglich die Aechtheit des Mittels beweisen. Dennoch halte ich es für Pflicht, sämmtliche freywillig und ohne die mindeste Unterredung erhaltenen guten Zeugnisse nochmals öffentlich bekannt zu machen, welche theils zum treffendsten Beweise seiner Aechtheit und unwidersprechlichen Güte, theils zur Widerlegung unglimpflicher Beurtheilungen desselben dienen können, und wovon man die Originale bey mir einsehen kann.

P. P.

Von dem Gährungsmittel habe bereits Gebrauch gemacht, und besser befunden, wie ich

glaubte, es übersteigt seiner Würkung wegen des Versprechens, und man kann mit der Masse auf 4 Berliner Scheffel vollkommen 6 Berliner Scheffel, oder 10 hiesige Himten eingebrandtes Gut in Gährung bringen, es ist also nichts dabey zu erinnern, als daß der Herr Erfinder des Arkani sich nach hiesiger Landesart der Maase halber statt Kannen, Maaße oder Stübchen bestimmen muß, damit sich ein jeder daraus finden kann, auch hat er nicht bemerkt, daß man die Masse 48 Stunden stehen lassen kann, selbiges gehet aber bey jetziger Luft und dem Wetter ganz gut, und hievon habe ich auch Proben gemacht, und befunden, daß es eben so gut gegangen, wie nach Verlauf von 24 Stunden. Da diese Sache nun probat, und nicht auf Betrügerey ausläuft, so hoffe und wünsche, daß sich recht viele finden werden, die sich dieses Gährungsmittels bedienen, und die wenigen Kosten daran wenden ꝛc.

Schöningen, den 5. Nov. 1792.

Wilhelm Schröter.

Hochzuehrender Herr!

Trotz der anjetzo so fatalen Witterung zur Brennerey, habe ich mich dennoch resolvirt, in Rücksicht des guten Zutrauens, das ich auf Ihr Gährungsmittel gesetzt hatte, einen Versuch damit zu machen. Hier haben Sie das ganze Verfahren, und den Erfolg davon!

Ich nahm Ihr Gährungsmittel nicht völlig halb, und dazu nur halb so viel Hefen, als ich sonst zu nehmen gewohnt war, und meine Meischen traten zu rechter Zeit in die Gährung, haben gut gegohren, und ich habe eben so viel Brandtwein bekommen, als ich bey dieser heissen Witterung von denen mit ordinairer Hefen angestellten Meischen auch bekommen habe. Der Brandtwein ist gut und ohne allen Fehler. Ich glaube, daß das Mittel auch ohne Zusatz von Hefen gebraucht werden kann. Sollte dieses aber auch nicht seyn, so will ich Ihnen doch gerne zugestehen, daß Sie mehr geleistet haben, als mir von irgend jemanden in diesem Fache bekannt ist. Sie verdienen also schon in dieser

Hinsicht, und blos vor die Hälfte der Ersparniß nicht nur die geforderte Belohnung, sondern noch ohnehin den rechtschaffensten Dank aller derer, die sich mit dem Brandtweinbrennen beschäftigen. Ich bin Ihnen recht sehr davor verbunden, und verbleibe mit vieler Hochschätzung

Nordhausen, den 18. August 1792.

Dero

ergebener Diener
J. S. Rudolff.

Herstelle im Paderbornschen, den 26. Octob. 1792.

S. T.

Dem Herrn Erfinder des Gährungsmittels statten Sie doch in meinem Nahmen den wärmsten Dank ab; ich habe es gemacht, und finde es recht gut, da es Winter ist, habe es versucht, und das Gährungsmittel 48 Stunden stehen lassen, da es doch seine Wirkung gethan, woran ich aber im Sommer noch zweifle; werde indessen mein Mögliches thun, um den Herrn

Erfinder

Erfinder dadurch noch mehrere Freude zu verschaffen ꝛc.

J. Hanneken.

Hittestorff im Calenbergischen, den 21. Nov. 1792.

Das mir zugesandte Gährungsmittel habe ich erhalten, und damit den Versuch gemacht, und zwar, ohne den geringsten Zusatz mit Gest. Mit Vergnügen muß ich Ihnen darauf melden; daß ich gleich den nemlichen Brandtewein an der Kannenzahl erhalten habe, den ich vorhin vom Gest erhalten, und zwar von noch weit besserer Güte wie vorhin. Zur Pränummeration auf das angekündigte Buch bitte meinen Nahmen mit zu notiren ꝛc.

J. J. Nehren.

Ratzeburg, den 8. Dec. 1792.

In Antwort auf Dero Geehrtes habe die Ehre zu erwiedern, daß ich wohl Lust hätte auf das angekündigte Buch zu pränummeriren, und bitte deshalb für mich 1 Exemplar zu besorgen. Das Gährungsmittel habe ich probirt und sehr

 gut

gut befunden. Ich brauche es jetzt für beständig, und statte deswegen dem Herrn Erfinder desselben meinen warmen Dank ab ꝛc.

Johann Georg Kuntze.

Lübek, den 8. Dec. 1792.

S. T.

Das Gährungsmittel haben drey probirt, nämlich ich, mein Schwager und Herr Gloe, und befinden es für gut. Dieser Ausdruck muß Ihnen, denke ich, schmeicheln. Wäre es nicht möglich, lieber Herr Wegener, daß Sie mir ein kurzes und recht deutlich geschriebenes Recept einsenden könnten? Gewiß ich werde dafür erkenntlich seyn, und noch dankbarer, wenn Sie mir melden könnten ob dieses Gährungsmittel sich nicht zweymal 24 Stunden halten könnte, dieses würde mir ausserordentlich lieb seyn. Noch eins will ich Ew. rathen, lassen Sie es in den hiesigen Anzeigen bekannt machen, daß drey hiesige Brandtweinbrenner mit dem Mittel bereits einen Versuch gemacht, und probat befunden. Ich weiß gewiß, wir wer-

den

den mehrere Nachfolger erhalten, und dieses wünsche ich recht sehr. Sie können sich ganz frey darauf berufen, daß 3 hiesige Brandtweinbrenner Ihr Arkanum probirt und sehr gut befunden rc.

Ditrich Johann Hemstedt.

Neuzauche bey Lübben im Sächsischen, den 11. Dec. 1792.

Ueber alle Mittel, die man sonst zur Hervorbringung der Gährung beym Brandtweinbrennen angewendet, ist das Ihrige, das Sie mir zu überschicken die Güte gehabt, das beste und sicherste. Ich habe es sogleich versucht, und bin unausgesetzt dabey geblieben, ohne daß es mir nur ein einzigesmal fehlgeschlagen wäre. Ich werde es sorgfältig nur für mich aufbewahren, und auf keine Weise bekannt machen. Empfangen Sie dafür den herzlichsten Dank, und Gottes Seegen folge auf dieses großmüthige Wohlthun. Was Sie von einem Buche gedenken, das künftig auf Pränummeration herauskommen soll, hat mich auf den Entschluß gebracht, auf selbiges alsdann gewiß zu pränumme-

nummeriren, wenn die Ankündigung desselben in den Zeitungen erfolgen wird. Ich wünschte, daß es schon aufs Frühjahr herauskäme, weil ich mir vieles darin verspreche, was ich zu der Zeit gerade brauchen würde. Ich werde nämlich ein neues Brandtweinhaus anlegen, und da wäre mir ein solches belehrendes Buch sehr zuträglich ꝛc.

Johann Sigismund Homroch.

Ratzeburg, den 19. Dec. 1792.

Dero Geehrtes im Octbr. nebst beygefügter Bekanntmachung des Gährungsmittels ist mir richtig geworden, und kann zur Ehre des Herrn Erfinders bekräftigen, daß es ganz meinem Wunsche entspricht, auch daher meinem Freunde bestens empfehlen werde. Auf der Pränumerationsliste, zur Herausgabe eines Buchs über verschiedene Theile des Brandtweinbrennens, wollen Sie meinen Nahmen gefälligst bemerken ꝛc.

Johann Konrad Wädekin, junior.

Colberg in Pommern, den 10. Dec. 1792.

Von dem Gährungsmittel habe ich in meiner Brennerey Gebrauch gemacht, und selbiges probat erfunden, und Sie haben in allen Stücken vollkommen geleistet, was Sie versprochen haben. Ich kann auf Ehre und Glauben versichern, daß dieses Mittel vor dem sonst gewöhnlichen Biergest den Vorzug in diesem Gewebe hat, indem es immer frisch ist, und ich habe auch mehreren Brandtwein in demselben Zeitpunkte, welches von diesem Mittel gegohren, erhalten, als von dem, welches mit Biergest gegohren ist; ich wünschte daher, daß der Erfinder noch mehrere Kompetenten erhalten, und dadurch reichlich belohnt werden möge. Ich meines Theils werde aus Dankbarkeit solches meinen Bekannten und Freunden empfehlen, und diese wahrhafte Wahrheit recommandiren. Uebrigens erfolgen hierbey 2 Thaler, wofür mir das angekündigte Buch erbitte rc.

Joachim Nettelbeck.

Zöblitz, den 23. Dec. 1792.

Das in dem Avertissement bekannt gemachte

Gäh-

rungsmittel, habe ich allen meinen Freunden bekannt gemacht, und da es würklich mehr Würkung thut, als versprochen worden; so werden sich viele in hiesiger Gegenden an Ew. wenden, denn die damit gemachte Probe ist nach Wunsch ausgefallen ꝛc.

Karl Gottlieb Ringk.

Witzenhausen bey Kassel, den 19. Dec. 1792.

Ich muß Ihnen mit Vergnügen versichern, daß ich mit dem Arkano wegen der Hefen völlig zufrieden bin ꝛc.

Johann Justus Breiding.

Grimma in Sachsen, den 16. Jan. 1793.

Dero unterm 31. Dec. an mich ergangene geehrte Zuschrift nebst dem Gährungsmittel habe ich erhalten, habe auch gleich Versuch damit gemacht, und es bewährt befunden; es hat mir mehr Ausbeute als die besten Bierhefen gegeben. Ich statte Ihnen daher den verbindlichsten Dank ab, und werde mich bemühen, Ihnen mehrere Competenten zu recommandiren.

Was

Was meine Verschwiegenheit betrift, können Sie sich darauf verlassen, ich werde meinen unterschriebenen Revers an Eydes Statt nicht brechen, das lehret mich meine Religion. Mein Wunsch ist, ich hätte dieses vor 20 Jahren gekannt, ich würde alsdann vieles erspart haben. Hier übersende ich Ihnen ein kleines Aequivalent zur Entschädigung der Reise und Druckerkosten ꝛc.

Johann Gottfried Jacobi.

P. P.

Das Gährungsmittel habe ich ganz vortrefflich gefunden ꝛc. ꝛc.

Saßenberg, den 1. Febr. 1793.

G. von Schůching.

P. P.

Aecht ist das Gährungsmittel! der Erfinder wird sich in dieser Welt recht verewigen, und ich statte nochmals vor Ihm den verbindlichsten Dank ab, es gähret weit besser, als die von Hefen oder Gest, mithin giebt es auch guten

Brandt-

Brandtewein; Das Buch was der Erfinder ausgiebt, bitte, wenn es fertig ist, mitzuschicken.

Bütow in Hinterpommern,
den 8. Mertz 1793.

Dramburg.
Königl. Preuß. Mühleninspector.

P. P.

Das Gährungsmittel habe ich versucht, und ich muß aufrichtig gestehen, daß es dem Herrn Erfinder sehr viele Ehre wegen seiner Aechtheit macht. Dankbar muß ihm deßhalb ein jeder der sich solches entdecken lässet, seyn. Ich bezeuge solches hiemit auf das allerkräftigste.

Baßum im Amt Freudenberg,
den 3. April 1793.

Johann Friedrich Vogeley.
Amts-Secretarius.

Altona, den 19. April 1793.

Das erfundene Gährungsmittel macht würklich dem Verfasser Ehre, und ich werde nicht unterlassen, Ihnen darin bestens zu recommandiren ꝛc.

Nicolaus Knauft.

Coverden,

Coverden, den 20. April 1793.

P. P.

Ew Hochedelgeb.

Ich halte es für meine Schuldigkeit hiemit zu benachrichtigen, daß ich seit einem Vierteljahre von dem mir übersandten Gährungsmittel Gebrauch gemacht habe, und solches aller Wünsche und Hoffnung völlig entspricht. Ich kann mit Wahrheit versichern, daß mir solches jährlich eine Ersparung von wenigstens 60 Thlr. verschaft.

Auf das angekündigte Buch wegen der Brandtweinbrennerey füge ich 2 Rthlr. 2 gl. Conventionsmünze anbey, und zwar mit der Bitte, mir dagegen ein Exemplar gefälligst zu übersenden. Mit aller Hochachtung verbleibe,

Ew. Hochedelgeb.

ganz ergebenster Diener

Gödecke.

Amts-Verwalter.

Cößlin in Hinterpommern, den 23. April 1793.

Ich habe den 16. May Dero geehrte Zuschrift mit dem Arkano des Gährungsmittels erhalten, habe den 19ten hiemit schon einen Versuch gemacht, und ich muß Ihnen zu meiner Freude sagen, daß ich dieses Gährungsmittel brauchbar und gut finde, und den Brandtwein in der Güte und Menge erhalten, als ich ihn nur irgend mit Anstellung von Hefen erhalten habe ꝛc.

Heydebreck.

Schnackenburg, den 4ten May 1793.

Mit dem Gährungsmittel habe ich den Versuch gemacht, und solches nach Wunsche richtig befunden. Wegen des starken Gesimangels wollte ich schon immer Versuche anstellen, das 2te Küben dem erst eingerichteten zuzustellen, es ist aber immer wegen vieler andern Geschäfte unterblieben; indessen danke ich dem Herrn Erfinder dieses Gährungsmittels, für dessen Erfindung. Ich komme nun darauf meine über-

flüßige

flüßige Bärme zu trocknen, und selbige aufzubewahren, um im Nothfall davon Gebrauch machen zu können ꝛc.

Justus Schulze.

P. P.

Ew.

sage ich den verbindlichsten Dank für das übersandte Gährungsmittel. Ich habe gleich Gebrauch davon gemacht und sehr gut gefunden; denn es hat nicht allein besser gegohren; sondern der Brenner hat mir auch einige Quarte mehr geliefert wie sonst geschehen.

Amt Wollin in Hinterpommern,
den 11ten May 1793.

Ferno.

Berlin, den 9ten Juny 1793.

Was das Gährungsmittel anbetrift, so bezeuge ich hiermit ganz öffentlich, daß es vortreff-

ich ist, und statte dem Erfinder meinen ergebensten Dank ab.

Möchten doch alle diejenigen, welche mit Brandtweinbrennen umgehen, so klug seyn und die Kleinigkeit anwenden, um ein so vortheilhaftes Mittel zu erlernen. Sie können diese meine Erklärung in meinem Namen öffentlich bekannt machen rc.

Anna Clauden, geb. Jauin.

Marienwerder, den 15ten Jul. 1793.

P. P.

Ich habe Ihnen im vergangenen Winter geschrieben, daß es mit Ihrem Gährungsmittel nicht gelingen wollte; jetzt widerrufe ich mein Wort, und muß sagen, daß ich sehr wohl damit zufrieden bin, im Fall der Noth mußte ich neulich meine Zuflucht wieder zu ihrem Gesle nehmen, und der Erfolg hat meine Erwartung übertroffen. Die Menschen traten zu rechter

Zeit

Zeit in eine schöne vollkommene anhaltende Gährung, welches ich bey dieser heissen Witterung nicht vermuthet hätte.

Schönfeld.

P. P.

Ich Endes Unterschriebener bekenne hiemit, daß ich dieses Gährungsmittel sehr gut und probat gefunden, solches bescheiniget

Brandis, den 18. Aug. 1793.

Joh. Gottl. Herrmann,
Gastwirth.

Lückenwalde, den 18. Sept. 1793.

P. P.

Was das Gährungsmittel betrift, bin ich in der größten Vollkommenheit zufrieden, und weiß nicht mit welchem Danke ich es belohnen soll. Nach Verfahrung derselben Vorschrift habe

habe ich es gehörig befunden, daß ich noch einige Grad stärkern und bessern Brandtewein erhalten habe, auch zugleich noch eine Kanne mehr, wie ich sonst von meinem Brennen gewohnt war. Ruhm dem Erfinder und Ehre der ganzen Welt, auch die ärgsten Neider müssen den für uns Glücks und Wohl Erfinder lobpreisen, und ich werde für Ihr Interesse möglichst besorgt seyn Kundschaft zu empfehlen ꝛc.

Johann Carl Friedrich Buchard.

Stolpe in Hinterpommern, den 21. Sept. 1793.

Von dem Gährungsmittel habe erst diesen Monath Gebrauch gemacht, und vollkommen befunden. Daß selbiges all' das Lob verdient, das ihm von so vielen bey dessen Gebrauch mit Recht beygelegt worden; habe dasselbe auch meinen Freunden aufs beste empfohlen. Einer unter denen hat mir aufgetragen Ihnen zu ersuchen, ihm das Gährungsmittel zu eröfnen, will aber nicht mehr als einen Friedrichsd'or

daran

daran wenden. Ist Ihnen solches genehm so bitte baldigst ein gedrucktes Exemplar an mich zu senden. Verschwiegenheit will derselbe, so gut wie ich, eitlich beobachten; wenn solches erhalten, so soll gemeldetes mit erster Post erfolgen.

S. L. Arnold.

Freyberg, den 22sten Sept. 1795.

Was das Gährungsmittel betrift, mit welchem ich sogleich die Probe bey meiner Brennerey selbst durch und durch gemacht; habe ich solches ganz ächt und gut befunden, so daß ohne weitere Lobeserhebungen ich nicht umhin kann, derjenigen Nachricht welche Herr Neuenhahn der Jüngere in Nordhausen den 24. April 1793. den Leipziger und Bayreuter Zeitungen deshalb einverleiben lassen, in allen vollkommen beyfällig zu werden.

Benjamin Zimmermann.

Diepholz, den 15ten Nov. 1793.

Da das letzthin gesandte Gährungsmittel ganz nach meinem Wunsche eingeschlagen, so habe von einem Freunde den Auftrag erhalten, ihm gegen einliegenden Louisd'or und Schein das Gährungsmittel von Ihnen zu verschreiben. Zugleich würde es mir lieb seyn, wenn Sie mir das versprochene Buch, worauf ich damals prä- numerirt habe, mitsenden könnten.

Brauer, Apotheker.

Braunschweig, den 26. November 1793.

Franz Heinrich Wegener.

Das Vertrauen, daß ich mir im ökonomi- schen Publiko durch mein Buch: Die Brandt- weinbrennerey nach theoretischen und praktischen

Grund-

Grundsätzen rc. erwarb, verschafft mir viel Anfragen über das Gährungsmittel, daß Herr Wegener in Braunschweig in mehrern öffentlichen Blättern, für einen Louisd'or ausbot: Ich konnte diese Anfragen meiner Freunde nicht beantworten, da ich das Geheimniß nicht besaß, also das Gährungsmittel nicht versucht hatte. Jetzt aber, da ich es mir von Herrn Wegener für ein Louisd'or habe kommen lassen, es auch auf mancherley Weise versucht habe; jetzt kann ich erst die Anfragen meiner Freunde beantworten, und ich thue dieses mit Fleiß in öffentlichen Blättern, um allen auf einmal, und mit minderer Mühe zu willfahren. Das Mittel ist unschädlich, täglich ohne Mühe zu haben, und äusserst wohlfeil. Seine Wirkung ist ausserordentlich. Ich habe es zu einer Getraidemasse von 10. 12. 14 Nordhäuser Scheffel, die in einem Böttich eingemeischt waren, gebraucht, und zwar zum Roggen mit einem Theil Gerste und Malz, als auch zum Versuch zu lauter Gerste, mit einem Theil Malz. Die Gährung, die auf dies Mittel erfolgt, ist durchaus voll-

kommen, und auch von den frischesten Bierhefen nicht besser zu erwarten. Vier, fünf, sechs Stunden, nachdem warm oder kalt gestellt worden, ist die Meische ganz ohnfehlbar in Gährung. Diese dauert 3 volle Tage, und zeigt sich so, wie eine vollkommene Gährung, nach physischen Begriffen, sich zeigen muß. Da ich dieses Gährungsmittel auf eine größere Quantität Getraide, als der mir unbekannte Erfinder desselben bestimmt, angewandt habe: so glaube ich auch mehrere Erfahrungen damit zu haben, als der Herr Erfinder selbst, und ich würde sie hier öffentlich anzeigen, wenn es ohne Nachtheil des Geheimnisses selbst geschehen könnte, das mir, ausser einen Louisd'or, noch einen schriftlichen Eid kostete, das Geheimniß nie bekannt zu machen, und ein jeder Eid muß mir und jedem rechtschaffenen Mann allemal wichtig seyn. Ein jedes Gährungsmittel kann, nach physischen Grundsätzen, nur 3 Mängel haben: entweder es ist zu schwach, oder es ist sauer, oder zu kostbar. Daß dem Wegnerschen Gährungsmittel der erste Fehler nicht treffe,

se, habe ich bereits oben gesagt, es macht vollkommene und anhaltende Gährung, kein Kenner darf sie tadeln. Der 2te Fehler, die Säure, ist nicht möglich, da es täglich frisch gemacht wird, auch sich in jetziger Jahrszeit 48 Stunden gut erhält; und der 3te Fehler, die Kostbarkeit fällt ganz weg, da jede Portion, die man täglich gebraucht, noch nicht einmal 1. gl. kostet. Leistet nun ein Gährungsmittel eine vollkommene Gährung, das heißt, scheiden sich die geistigen Theile in natürlicher Folge von ihren gröbern, so muß auch, nach allen physikalischen Begriffen, eine solche Gährung den gehörigen Brandtwein geben, vorausgesetzt, daß eine ganz verkehrte Behandlung der Vorschrift, die auch selbst mit Absichten durch den Brennknecht geschehen kann, dem fernern Geschäfte, nach dem richtig vollendeten physischen Hindernissen in den Weg legte, oder daß selbst die Getraidearten, die, wie bekannt, sich nicht alle Jahr gleich vortheilhaft zum Brandtweingeben arten, wie dies auch dies Jahr der Fall ist, den erwarteten Zweck nicht erreichen liessen.

Dies

Dies ist mein Resultat über die Gährungsmittel, das ich der Wahrheit zu geben schuldig bin, und so hoffe ich, die Anfrage meiner Freunde beantwortet zu haben. Nordhausen, den 24. April 1793.

Neuenhahn der Jüngere,

Kaufmann in Nordhausen, der Russisch-Kaiserl. freyen öconom. Societät zu St. Petersburg korrespondirendes Mitglied, und der Churfürstl. Sächs. öcon. Gesellschaft zu Leipzig, so wie auch der Königl. Großbrittanischen Landwirthschaft Gesellschaft zu Zelle Ehren Mitglied.

Erklä-

Erklärung

einiger nicht allenthalben gebräuchlichen Bemerkungen, die oft den ganzen Sinn unverständlich machen, auch Anzeige der nassen und trockenen Maaßen, nach dem Gewichte, als die sicherste Bestimmung.

1) Was man durch Kessel, Blase, Schlange, Kühlfaß und Kühltonne, Kopf, Huth oder Helm versteht, weiß ein jeder Brandtweinbrenner.

2) Was zuerst aus dem Korne oder Schroot gezogen wird, benenne ich halben Brandtwein, Wirths, Lutter, Leuter, Raulauf, nachdem es mir in die Feder fällt.

3) Das eingesetzte Korn nenne ich Masse, Gut, Meische.

4) Gest oder Gescht nenne ich die Oberhefen, Barme die Unterhefen vom Bier.

5) Eine Balge oder Zuber ist ein hölzernes Geschirr von etwa 40 Kannen, die Kanne zu $2\frac{1}{4}$ Pfund gerechnet. Ein Eymer hält gewöhnlich 8 bis 9 Kannen, 1 Ohm 108 Kannen, 1 Scheffel Rocken wiegt 50 Pfund,

6) Stel-

6) Stellen, angeben, heißt, wenn man den Gest oder Hefen ins Kůfen thut, die ich auch Bůdde benenne.

7) Rührscheide oder Krinken sind Instrumente, womit der Teig gemacht und durchgerůhrt wird.

8) Brennsel, ist Spůhlich, Gespůhl, oder die abgetriebene Meische.

Da[illegible]

Wie Buch zu führen über das Brandtwei[illegible] Werkes.

Einnahme [illegible]sgabe

			thlr.	gl.	pf.
Januar	1	An Capital in die Brennerey gelegt à 4 proCent Zinsen	[illegible]00	—	—
Februar	2	An Brandtwein an Meyer für baar – – –	[illegible]00	—	—
Merz	10	An ditto ditto –			
	20	Empfieng vom nemlichen für Brandtwein – –	[illegible]66	16	—
			[illegible]60	—	—
			[illegible]00	—	—
			[illegible]80	—	—
			5	—	—
			20	—	—
			13	8	—
			5	—	—
			[illegible]00	—	—
			33	8	—
			16	16	—
			[illegible]00	—	—
April	1	An Bestand – –			

Brandt-

Empfang … ung

				Gerste	und Malz Scheffel
Januar	4	Von Drewes in N.	–	5	18
Merz	5	Von Horn in N.	–	5	18
				5	18
				5	18
				5	18
				5	18
				5	18
				5	18
				5	18
				5	18
				5	18
				5	18
				0	—
				0	216
April	1	Bestand des Kornbodens	–		

Braun-

Empfang ... rung

			Scheffel Malz	Kannen Brandtwein
Januar	10	Empfing vom Kornboden		
	17	— ditto — —	7½	130
	24	— ditto — —	7½	130
	31	— ditto — —	7½	130
Februar	7	— ditto — —	7½	130
	14	— ditto — —	7½	130
	21	— ditto — —	7½	130
	28	— ditto — —	7½	130
Merz	7	— ditto — —	7½	130
	14	— ditto — —	7½	130
	21	— ditto — —	7½	130
	28	— ditto — —	7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			7½	130
			13½	—
			216	3380
April	1	Bestand im Brennhause an		

Dieser muß sich wirklich in
eingemeischten Gute und an un
ren Brandtwein in den Tonnen

Braun-

Empfang des

			fl.
Januar	14	Empfing aus dem Brennhause –	
	17	— ditto – – –	
	20	— ditto – – –	
	23	— ditto – – –	
	26	— ditto – – –	
	29	— ditto – – –	
Februar	1	— ditto – – –	
	4	— ditto – – –	
	7	— ditto – – –	
	10	— ditto – – –	
	13	— ditto – – –	
	16	— ditto – – –	
	19	— ditto – – –	
	22	— ditto – – –	
	25	— ditto – – –	
	28	— ditto – – –	
Merz	1	— ditto – – –	
	4	— ditto – – –	
	7	— ditto – – –	
	10	— ditto – – –	
	13	— ditto – – –	
	16	— ditto – – –	
	19	— ditto – – –	
	22	— ditto – – –	
	25	— ditto – – –	
	28	— ditto – – –	
	31	— ditto – – –	
April	1	Bestand des Brandtwein=Lagers Dieser Vorrath muß sich nach Abzug de[…] rung die man wohl auf 5 proCent jährlic[…] kann, finden Die Fässer müssen alle ge[…] voll seyn, so läßt sich das in der Geschw[…] überschlagen.	

aun=

Des Ausgabe

Einnahme

			Rindvieh	Schweine	Thlr.	gl.
Januar	10	Von Allerdissen in N.	—	—	—	—
	20	Von Koch in N.	—	—	—	—
			—	—	—	—
April	1	Bestand der Mastung.				

Das Vieh ist natürl
3 monathlicher Mastun
werth, als wofür es a
worden, und man könnte
ren, und mit einem ei
ten Nutzen beym Abschlu
Rechnung aufführen, t
aber zu unbestimmt ist,
tet man besser den wi
Verkauf ab.

Braun=

Ausgabe für Ingredienz

			Pfund Kümmel	Scheffel Wacholder
Januar	10	Von N. N. 2 Centner Kümmel à 10 Thlr. –	220	—
		Von N. N. 20 Scheffel Wacholderbeeren à $\frac{2}{3}$ Thlr.	—	20
			220	20
April	1	Bestand der Ingredienzien Beym Schluß der Rechnung muß sich auch dieser Vorrath finden, und so wie hier in Conto novo gebracht werden.	84	10

Vierteljährige Totale 3287 Rthlr. 5 gl.

1794		Utensilien der Brenerey-Kosten		Bestand der Kasse		Bestand d[…] Kornbode[…] nach dem […] kauf der Frü[…]			Activa		Passiva		Effectiver Zustand der ganzen Brennerey	
		Rthlr.	gl.	Rthlr.	gl.	Rocken	Gerste	Be[…] Rthlr.	Rthlr	gl.	Rthlr	gl.	Rthlr.	gl.
April	1	1000	--	116	16	768	420	104[…]	—	--	--	—	3287	5

Anhang.

Ausgabe

Januar	10	Für 60 Fuder Holz - - -
April	1	Bestand an Holz - - -

B

fi

Holz - - -

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Wegener, Franz Heinrich

Ueber das Brandtwein-Brennen Ein Werk einzig in seiner Art

Straßburg [1800]

Oecon. 1827
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299544-3
VD18 15336360